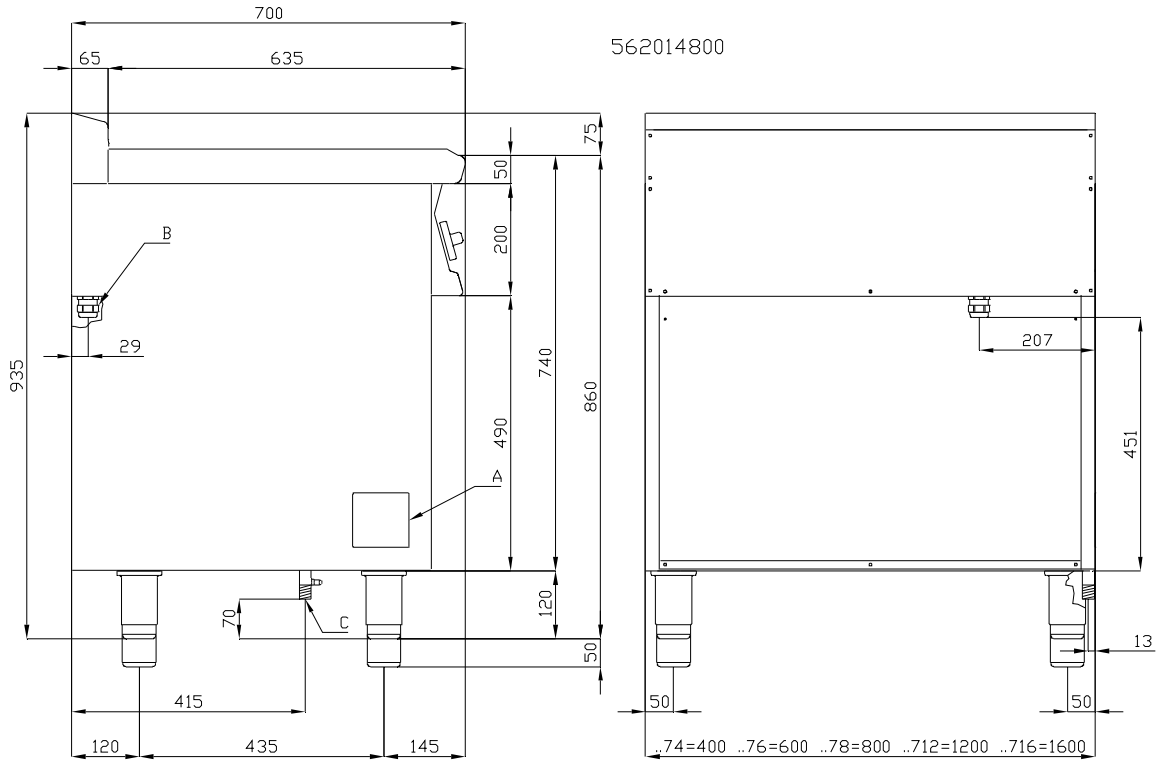
PIANI COTTURA AD INDUZIONE ELETTRICI	IT CH	**Istruzioni per l'installazione e l'uso**
INDUKTIONS-KOCHPLATTE DREIPASIG	DE AT CH	**Aufstellungs und Bedienungsanleitung**
PLAN DE CUISSON À INDUCTION TRIPHASÉ	FR BE	**Instructions Pour l'installation et l'emploi**
THREE-PHASE INDUCTION COOKING TOP	GB IE	**Instructions for installation and use**
ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA	ES	**Guia para la intalación e instrucciones de uso**

Mod.

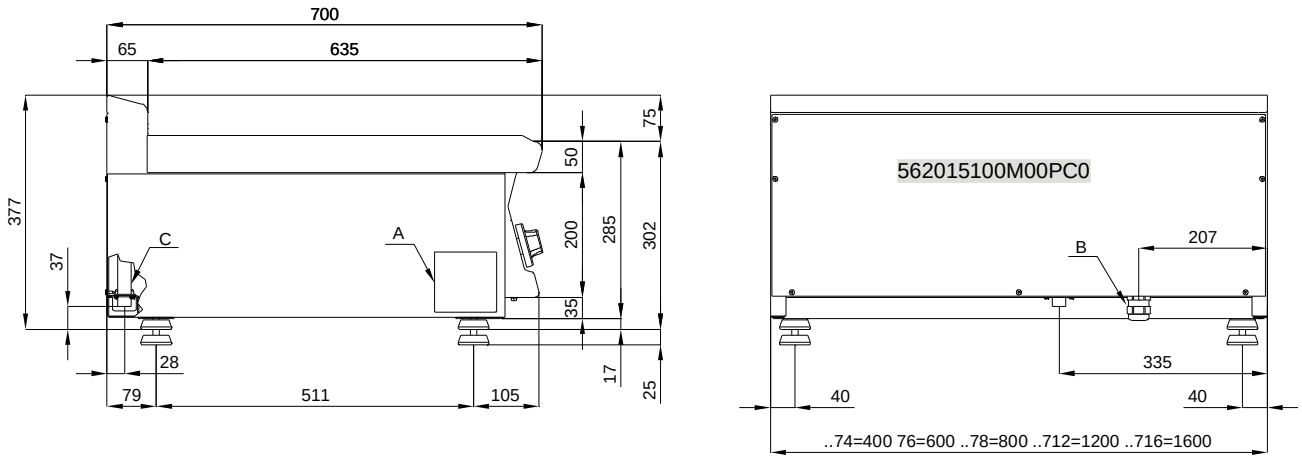
PCI-74ET **PCI-78ET** **PCIW-74ET**
PCIT-74ET **PCIT-78ET** **PCIWT-74ET**

563006101.doc
Libr.istr.PCI70E

FIG. A, PCI...

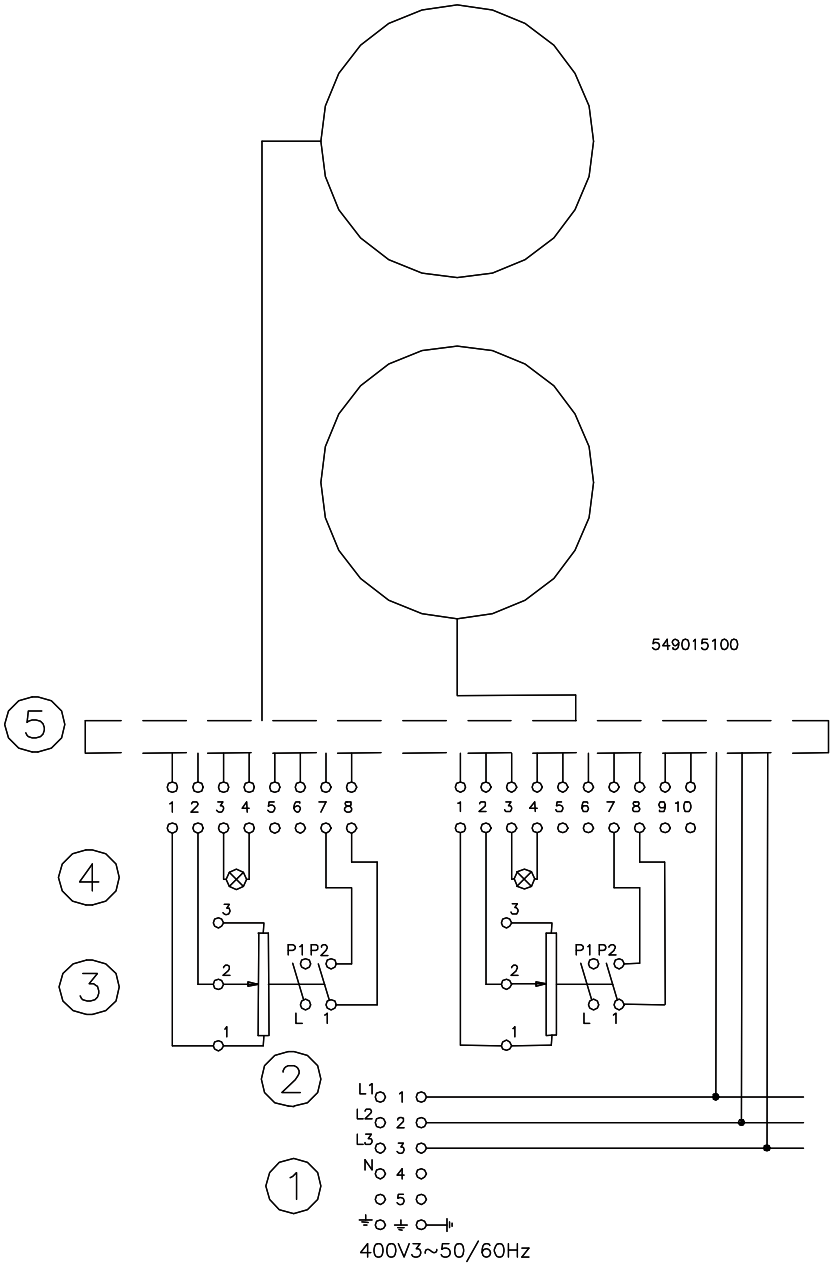


PCI...T



A	B
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement electrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

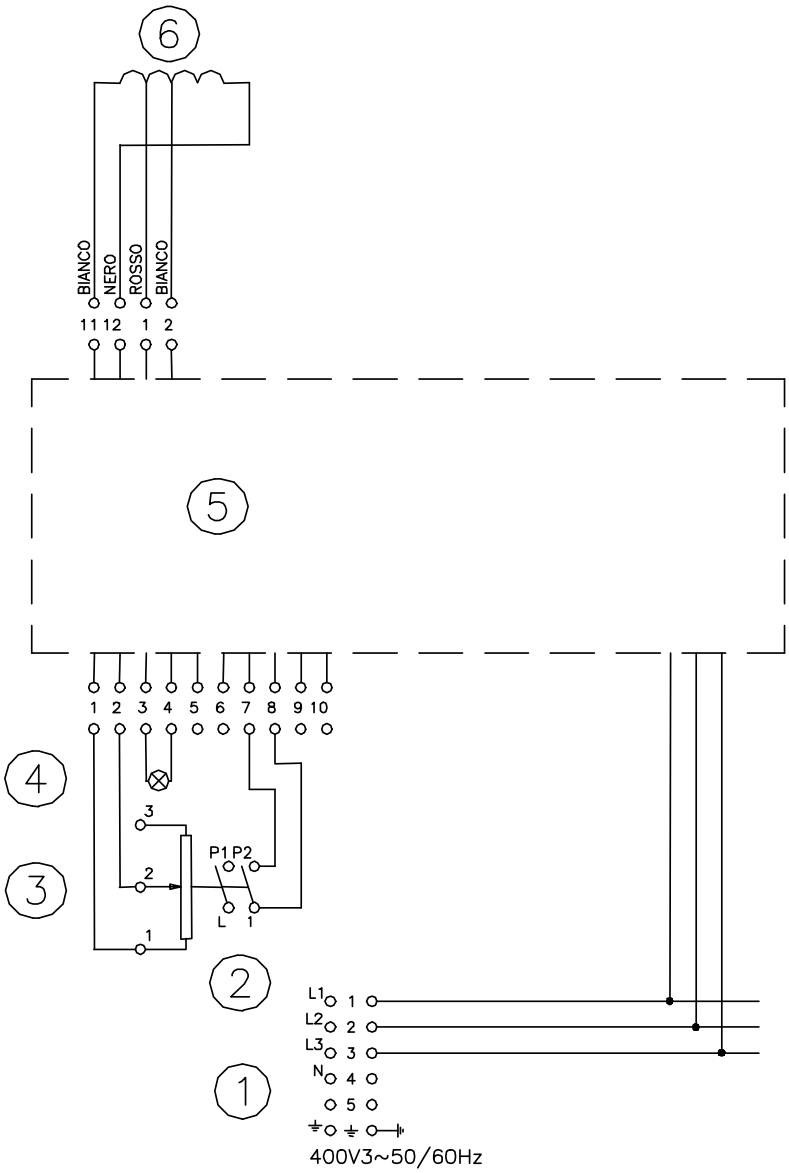
FIG. B
SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
PCI-74ET , PCI-78ET , PCIT-74ET , PCIT-78ET



1	Morsettiera
2	Commutatore monofase
3	Potenziometro
4	Spia bianca
5	Generatore con due induttori

MODELLI	*Morsettiera Nr.1*
MODELLE	*Klemm-leiste Nr.1*
MODELES	*Bornier Nr.1*
MODELS	*Junction-box Nr.1*
MODELOS	*Tablero de bornes Nr.1*
PCI-74ET, PCI-74ET	FIG. B
PCI-78ET, PCI-74ET	FIG. B + FIG.B

FIG.C
SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO
PCIW-74ET, PCIWT-74ET



1	Morsettiera
2	Commutatore monofase
3	Potenziometro
4	Spia bianca
5	Generatore
6	Induttore

IT CH	Pag. 6
DE AT CH	Seite 13
FR BE	Page 21
GB IE	Page 29
ES	Pàg. 36

SOMMARIO

TABELLA DATI TECNICI 7
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 7
INSTALLAZIONE 7
DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE 7
ALLACCIAMENTO ELETTRICO 7
EQUIPOTENZIALE 8
GENERATORE AD INDUZIONE 8
Possibilità d'utilizzo. 8
Attenzione e Pericolo. 8
Qualificazione e formazione del personale. 8
Pericoli causati dall'inosservanza delle norme di sicurezza. 8
Utilizzo in sicurezza. 8
Sicurezza per l'utilizzatore o personale addetto all'uso. 9
Sicurezza per il personale addetto all'uso. 9
Sicurezza nell'installazione, nella manutenzione e nel controllo. 9
Riproduzione o utilizzo dei pezzi di ricambio non autorizzati. 9
Uso scorretto. 9
MESSA IN FUNZIONE 10
ISTRUZIONI PER L'USO 10
Cos'è la cottura ad induzione? 10
Perché scegliere l' induzione? 10
PENTOLAME. 10
MESSA IN FUNZIONE. 10
SPEGNIMENTO 11
RICERCA GUASTI - RIMOZIONE GUASTI. 11
PULIZIA E MANUTENZIONE 11
Pulizia del cristallo 11
COMPORTAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO 11
COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO 11
ACCESSIBILITÀ 12

DIRETTIVA CEE 73/23 - 93/68 - 89/336 - 90/683

TABELLA DATI TECNICI

MODELLI	PCI-74ET	PCIT-74ET	PCI-78ET	PCIT-78ET	PCIW-74ET	PCIWT-74ET
DIMENSIONI cm	40x70x90h	40x70x29h	80x70x90	80x70x29h	40x70x90	40x70x29h
ALIMENTAZIONE	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ASSORBIMENTO MASSIMO	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
POTENZA MASSIMA	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
CAVO ALIMENTAZIONE	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²	4x4mm²	4x4mm²	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

La targhetta caratteristiche tecniche si trova sul pannello posteriore (vedi disegno al punto allacciamento elettrico) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

INSTALLAZIONE

Durante il posizionamento l'apparecchio deve essere messo a bolla, piccoli dislivelli possono essere aggiustati mediante i piedini regolabili (avvitare o svitare). L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.
Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Qualora l'apparecchio venisse posizionato vicino a pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc si consiglia che questi siano di materiale non infiammabile, altrimenti provvedere a rivestire tali pareti con del materiale non infiammabile.
Si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.
I seguenti punti devono venir sempre osservati durante l'installazione:

- Assicurarsi che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla tabella distintiva dell'apparecchio
- Tutte le installazioni elettriche devono rispettare le norme del luogo. Tutte le normative emesse dalle autorità nazionali dell'elettricità devono venir rispettate.
- Quando vengono usati interruttori differenziali, devono essere predisposti per un minimo di 30 mA.
- Evitare di bloccare le zone di entrata o uscita dell'aria con oggetti (tessuti, pareti, ecc.).
- Evitare l'aria calda sull'apparecchio ad induzione (per esempio, quando vari apparecchi stanno vicini l'un l'altro, oppure uno dietro l'altro, oppure ancora quando un apparecchio è separato condotto d'aria separato.
- L'apparecchio ad induzione non deve essere posto vicino o sopra superfici calde.
- L'apparecchio è dotato di un filtro. Nonostante la presenza di questo filtro, bisogna sempre assicurarsi che grassi provenienti da altre attività non vadano sull'apparecchio ad induzione (x es. vicinanza a friggitrici o piastre,).
  -La temperatura dell'aria di immissione deve essere inferiore a +35°C.

- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve assicurarsi che tutta l'installazione, manutenzione ed il lavoro di controllo vengano effettuati solamente da personale qualificato.

DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:
Prescrizione antinfortunistica vigente.
Prescrizione di installazione, norme CEI

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme.

Attenzione: come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo omnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere una apertura dei contatti di almeno 3 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio viene consegnato privo del cavo di allacciamento.
Nel caso in cui debba essere sostituito si proceda nel seguente modo:
- Togliere la tensione.

- Togliere il pannello posteriore.
- Scollegare il cavo dalla morsettiera di arrivo, che si trova nella parte posteriore.
- Allentare il pressacavo e sfilare il cavo.
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare il pannello posteriore. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

N.B. il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN-F ed avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo ⏚ .
Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

GENERATORE AD INDUZIONE

I GENERATORI AD INDUZIONE SONO UN COMPONENTE E NON SONO UNA MACCHINA FINITA E COMPLETA.

Possibilità d'utilizzo.
I generatori ad induzione, possono essere montati nei piani di cottura di cucine e in fornelli da appoggio e devono essere utilizzati per cucinare, riscaldare, mantenere caldo e arrostire.
Con i generatori ad induzione , si possono utilizzare tutte le pentole specifiche consigliate per la cottura ad induzione pentole in ghisa e in ferro cromo, anche se smaltate e con diametro compreso tra i 16 e i 26 cm.
I generatori ad induzione non devono essere usati per scaldare oggetti diversi da quelli sopra menzionati.

Attenzione e Pericolo.
ATTENZIONE
In caso d'uso non corretto e il non rispetto delle indicazioni date è possibile provocare lesioni o danni alle persone ed alle cose.

ATTENZIONE
Prima di utilizzare o fare manutenzione all'apparecchio è necessario studiare il presente manuale d'uso, manutenzione ed installazione.

PERICOLO
Il non seguire le norme, le leggi e le direttive vigenti in materia di sicurezza significano pericolo.

PERICOLO
L'uso e la manipolazione impropria dei generatori comporteranno pericolo per gli esseri viventi e gli oggetti o cose animate e non animate.
È causa di pericolo non visionare e studiare il presente manuale d'installazione e d'uso.

Qualificazione e formazione del personale.
Il personale addetto all'installazione, alla messa in funzione, all'uso e alla manutenzione deve essere QUALIFICATO o AUTORIZZATO dal costruttore.

Pericoli causati dall'inosservanza delle norme di sicurezza.
L'inosservanza delle norme di sicurezza può causare pericolo alle persone, all'ambiente e al generatore ad induzione .
In caso d'inosservanza delle norme di sicurezza decade ogni diritto alla sostituzione delle parti danneggiate.
In particolare, l'inosservanza comporta:
· rischi d'ogni genere per persone, oggetti e cose.
· pericoli d'ogni genere per persone, oggetti e cose.
Utilizzo in sicurezza.
E' necessario osservare le norme di sicurezza presenti nel manuale, le normative e le leggi nazionali ed internazionali vigenti riguardante la sicurezza elettrica, le norme e le leggi nazionali ed internazionali vigenti sul lavoro, le norme e le leggi nazionali ed internazionali vigenti d'utilizzo e di sicurezza al fine di prevenire eventuali incidenti.

Sicurezza per l'utilizzatore o personale addetto all'uso.
Devono escludersi pericoli dovuti alla corrente elettrica. Il generatore ad induzione deve essere utilizzato da personale qualificato e le installazioni del medesimo devono essere eseguite da un professionista riconosciuto in rispetto alle specifiche normative Internazionali, Nazionali e regionali vigenti in materia d'Apparecchiature elettriche ed elettroniche per uso collettivo ed Impianti elettrici civili ed industriali.

Sicurezza per il personale addetto all'uso.
La zona in vetroceramica viene riscaldata dal calore della pentola. Per evitare scottature non toccare la zona riscaldante.
Per evitare l'eccessivo surriscaldamento evitate di lasciare la pentola vuota o riscaldarla senza motivo.
In caso di cottura con più pentole contemporaneamente prestare attenzione che i manici non s'incrocino e che siano al di fuori del campo di induzione. Secondo il tipo di materiale i manici si possono riscaldare molto.

Pericolo di scottatura! E' consigliato l'utilizzo del guanto a termico o delle presine.
Le pentole devono sempre avere una piccola distanza fra loro. Non devono toccarsi. Quando togliete la pentola è consigliabile spegnere la zona di cottura per evitare che riappoggiandola involontariamente si inserisca automaticamente il sistema di riscaldamento anche se non voluto.
Non mettere altro materiale (carta, cartone, stoffa ecc…) tra la pentola e la zona di cottura perché potrebbe incendiarsi.

Gli oggetti metallici si surriscaldano molto velocemente se sono posizionati nella zona riscaldante in funzione, pertanto non appoggiare sul piano di cottura a induzione altri oggetti (lattine, scatole chiuse, fogli di alluminio, posate, anelli, chiavi, orologi ecc…) se non le pentole.
Le persone con pace-maker devono consultare il proprio medico per verificare se possono stare o no nelle vicinanze di un piano di cottura con generatore ad induzione.
Non appoggiare carte di credito, carte telefoniche, cassette o altri oggetti magnetici sulla piastra in vetroceramica con sistema ad induzione.

Il generatore ad induzione ha un sistema di raffreddamento interno. Prestate attenzione che i fori di entrata e uscita dell'aria non siano ostruiti da oggetti (carta, stracci o altro. Ciò potrebbe causare un riscaldamento eccessivo e il conseguente spegnimento dell'induzione.
Evitare di fare entrare liquidi nel generatore ad induzione (acqua, olio o altro).
Non pulire assolutamente con getto d'acqua.

Se il piano in vetroceramica è incrinato o rotto, spegnete il piano di cottura a induzione e togliete l'alimentazione elettrica.
Non toccate alcun pezzo interno del generatore ad induzione.
Sicurezza nell'installazione, nella manutenzione e nel controllo.
Il personale addetto all'uso deve essere qualificato e sicuro che tutte le operazioni d'installazione, manutenzione e controllo siano eseguiti da personale qualificato e preposto al rilascio dei relativi certificati richiesti dalle autorità competenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
Tale personale dovrà studiare approfonditamente il presente manuale. In caso di montaggio, manutenzione, assistenza, riparazione e ritiro del componente generatore ad induzione il personale deve essere altamente qualificato. In pratica deve essere formato per mezzo di uno specifico corso di formazione autorizzato dal produttore per quanto riguarda il generatore ad induzione.
In aggiunta deve possedere i requisiti richiesti dalle autorità competenti in materia di sicurezza elettrica ed elettronica in materia d'impianti. In generale le operazioni sul componente generatore ad induzione devono essere eseguite solo se non è presente tensione d'alimentazione fornita dalla rete elettrica.
Il generatore ad induzione deve essere spento e scollegato dall'alimentazione e dalla rete elettrica.
Le installazioni di sicurezza e di protezione devono essere ricostruite o installate nuovamente al termine delle operazioni sopra descritte secondo le normative, le direttive e le leggi Internazionali, Nazionali e Regionali vigenti in materia di sicurezza per un corretto e sicuro utilizzo del componente.

Riproduzione o utilizzo dei pezzi di ricambio non autorizzati.
Non sono ammesse riproduzioni o modifiche al componente generatore ad Induzione . Contattate il produttore se notate modifiche sul generatore ad induzione. Per garantire sicurezza utilizzate sempre e solo ricambi e accessori originali ed autorizzati dal produttore.
Il produttore rifiuta ogni responsabilità nel caso in cui hanno utilizzato componenti non originali.

Uso scorretto.
Le capacità di funzionamento dei componenti generatori ad induzione sono garantite solo in caso di corretto utilizzo come descritto nel presente manuale e come regolato dalle normative, direttive, leggi Internazionali, Nazionali e Regionali vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica che regolano i componenti come i generatore ad induzione.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima cottura, è necessario pulirlo con cura (vedi paragrafo "pulizia e cura"). Controllare l'allacciamento dell'apparecchio e metterlo in funzione secondo le istruzioni.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione:
- usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!
- Per i modelli PCI-74ET Si consiglia di usare recipienti a fondo piatto, poiché quelli a fondo concavo o bombato aumentano il tempo di cottura ed il consumo di energia.

Indicazioni:
ogni piastra è collegata ad un regolatore d'energia che permette di scegliere tra la temperatura minima, schematicamente indicata nella manopola come 1 e la massima, indicata con il 6. Si consigliano per la cottura iniziale le temperature più alte.
- ogni piastra è dotata di un limitatore di temperatura che interviene quando la temperatura raggiunta può danneggiare il cristallo (vedi paragrafo “comportamento in caso di guasto”).

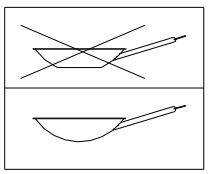
Avvertenze: usare solo pentole adatte (con il fondo ferritico es. acciaio 430).

Cos’è la cottura ad induzione?
Il principio di base della cottura ad induzione è molto semplice. Quando il tegame viene appoggiato sulla superficie in vetroceramica del piano, lo stesso entra in un campo magnetico generato da un sistema ad induzione. La base ferrosa del tegame si riscalda rapidamente, perché si verifica uno “sfregamento” delle molecole, che provoca calore. Si riesce a regolare la velocità e l’intensità del calore tramite il controllo del campo magnetico.

Perché scegliere l’ induzione?
Per la **Sicurezza,** non ci sono fiamme o fonti di calore che provocano pericolo quando la pentola viene rimossa dal piano di cottura. Il piano si spegnerà automaticamente non appena il tegame viene rimosso
Per la **Velocità,** il calore viene generato all’interno del tegame stesso e gli permette di riscaldarsi immediatamente. Per la stessa ragione, la regolazione di temperatura ha effetto immediato rispetto ad esempio alla cottura con il gas
Per l’ **Efficienza,** confrontata agli altri tipi di cottura , l’induzione ha una resa energetica molto elevata, attorno all’85%. Questo sistema di cottura inoltre rende l’ambiente circostante salutare e fresco in quanto non c’è dispersione di calore come con gli altri tipi di apparecchi per cottura.

PENTOLAME.

I generatori ad induzione funzionano in modo corretto solo con pentole il cui fondo sia in ferro, in ghisa e in ferro/cromo e tutte le suddette pentole possono essere anche smaltate.
I generatori accettano tutti i suddetti tipi di pentole e si adeguano in tempo reale per erogare la stessa potenza.
PCI Le padelle devono avere un diametro compreso tra 160 mm e 260 mm. Devono avere un fondo piatto.
PCIW Il pentolame deve avere una concavità che si adatti al vetro standard Ø 311 (vedi immagine)



Il generatore non accetta pentole non adatte.
Qualsiasi altro prodotto non menzionato in questo paragrafo è da considerarsi automaticamente escluso e non idoneo al corretto funzionamento dei generatori ad induzione .

MESSA IN FUNZIONE.

Azionare l'interruttore principale installato a monte dell'apparecchio. Girare la manopola di comando corrispondente alla piastra, dalla posizione "O" al grado di riscaldamento desiderato, tra 1 e 6.
La lampada spia si illumina appena l'apparecchio si trova sotto tensione. Per spegnere la piastra portare la manopola in posizione "O".
ATTENZIONE: La zona di riscaldamento è riscaldata dal calore emanato dal fondo della pentola. Per evitare scottature o lesioni non toccare la zona di riscaldamento.
a)Collegare l’attrezzatura alla rete dopo essersi accertati che la tensione erogata corrisponda e quella richiesta dal generatore ad induzione e indicata sulla targhetta posta sui generatori dal costruttore.
b)Porre, centrando la zona di cottura sotto la quale troviamo gli induttori, la pentola che da scaldare.
c)Ruotare il commutatore/potenziometro in senso orario

Per attivare l'alimentazione: Accensione del LED VERDE.
Assenza della Pentola: Lampeggia il LED VERDE.
d)Selezionare la potenza desiderata tramite il commutatore/potenziometro che provvederà ad impostare immediatamente la potenza.
Quando si toglie la pentola per brevi periodi l'induttore, non eroga potenza e quando si riposiziona riparte subito con la stessa potenza selezionata prima. Per sicurezza, se la pentola è tolta per più di 600secondi, l'induzione si spegne completamente e nel caso di riutilizzo bisogna ripetere la manovra d'accensione riportando il commutatore/potenziometro in posizione di riposo " OFF " e reimpostare la potenza desiderata ruotando il commutatore sempre in senso orario.

SPEGNIMENTO

· Ruotare il commutatore/potenziometro in senso orario o antiorario fino a riportarlo nella posizione di riposo [OFF]
· Certe parti del generatore restano sotto tensione anche quando il fornello è spento. Pertanto, in caso di manutenzione, scollegare prima l'attrezzatura dalla rete .
· Assicuratevi che nessun liquido arrivi all'interno del generatore ad induzione , sia durante il normale utilizzo, che durante la pulizia o manutenzione del componente .

RICERCA GUASTI - RIMOZIONE GUASTI.

· ATTENZIONE: NON eseguire MAI operazioni di qualsiasi genere sui generatori ad induzione prima di averli scollegati dalla rete elettrica .
· PERICOLO : d'Alta tensione nel caso di generatori ad induzione , alimentati dalla rete elettrica .
· I generatori ad induzione devono essere aperti solo da PERSONALE QUALIFICATO, AUTORIZZATO E NEL RISPETTO DELLE DIRETTIVE, NORMATIVE E
LEGGI INTERNAZIONALI, NAZIONALI E REGIONALI VIGENTI, IN MATERIA DI SICUREZZA .

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una lunga durata dello stesso.
Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.

Pulizia del cristallo
Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi, acidi a base di aceto e limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli.
Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati, ed altro possono essere ammorbiditi con un panno umido e tolti ancora caldi con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.
Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.

COMPORTAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni. Togliere la tensione

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.
In base ai lampeggi della lampada verde, il piano ad induzione comunica il tipo di problema che si sta verificando.
Di seguito troverete la codifica dei lampeggi e dei suggerimenti per la loro risoluzione.

Tipo di guasto	**Possibile causa**	**Interventi**
<u>Nessun riscaldamento</u>		
Led verde spento led rosso spento.	Manca alimentazione.	Verificare che il generatore

		sia alimentato alla rete.
Led verde acceso led rosso spento.	Accertarsi di aver ruotato la manopola in senso orario. .	Ruotare la manopola.
Led verde lampeggia led rosso spento.	Accertarsi di aver posizionato correttamente la pentola idonea.	Posizionare la pentola idonea.
	Scheda di controllo difettosa.	**Chiamare il Tecnico.**
.		
Nessun riscaldamento (la parte di potenza del generatore è troppo calda)		
Led verde acceso led rosso acceso	Ingresso o uscita aria ostacolato.	Controllare e pulire ingresso e uscita aria.
	Ventilatore difettoso .	**Chiamare il Tecnico.**
	Pentola non idonea .	Usare pentola idonea.
Nessun riscaldamento (la parte iduttori sotto il vetroceramica è troppo calda)		
Led verde acceso led rosso lampeggia.	Intervenuta protezione di cottura a vuoto. La temperatura supera i 220°C.	Lasciare raffreddare dal ventilatore .
	Sensore del punto di cottura difettoso.	**Chiamare il Tecnico.**
Led verde lampeggia led rosso spento.	Diametro pentola inferiore a 160 mm.	Mettere pentola adatta.
	Pentola non posizionata correttamente e pertanto non riconosciuta.	Posizionare correttamente la pentola.
Riscaldamento scarso		
Led verde acceso led rosso lampeggia.	La parte di potenza è troppo calda si è inserita automatica-mente la riduzione di potenza.	Verifica che la pentola sia idonea.
	Temperatura interna elevata perché il raffreddamento non è sufficiente.	Verifica che non venga aspirata aria calda che non deve superare. i 40°C.
	Pentola non adatta.	Sostituire con pentola idonea.
Led verde acceso led rosso acceso	Aumento temperatura del VTC troppo rapida. Potrebbe esserci una pentola vuota.	Regolare la potenza in funzione della quantità di cibo.
Riscaldamento di piccoli oggetti metallici sulla zona		
Led verde lampeggia led rosso spento.	Riconoscimento pentole non regolato correttamente.	**Chiamare il Tecnico**

ACCESSIBILITÀ

Per accedere alla morsettiera, togliere la schiena dell'apparecchio. Gli elementi di comando si raggiungono dal cruscotto anteriore, svitare le viti che fissano il cruscotto e togliere quest'ultimo.

SOMMARIO

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN....14
AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN....14
INSTALLATION....14
GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN....14
ELEKTROANSCHLUSS....14
ÄQUIPOTENZIAL....15
INDUKTIONSGENERATOR....15
Einsatzmöglichkeiten. 15
Achtung, Gefahr. 15
Qualifikation und Ausbildung des Personals. 15
Gefahren wegen Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften. 15
Sicherer Gebrauch. 15
Sicherheit der Benutzer oder des mit dem Gebrauch beauftragten Personals. 16
Sicherheit des mit dem Gebrauch beauftragten Personals. 16
Sicherheit bei Installation, Wartung und Kontrolle. 16
Reproduktion oder Verwendung von nicht autorisierten Ersatzteilen. 16
Unsachgemäßer Gebrauch. 17
INBETRIEBNAHME....17
BEDIENUNGSANLEITUNGEN....17
Was bedeutet Induktionskochen? 17
Warum einen Induktionsherd wählen? 17
KOCHGESCHIRR....17
INBETRIEBNAHME....18
AUSSCHALTEN....18
STÖRUNGSSUCHE - STÖRUNGSBESEITIGUNG. 18
REINIGUNG UND WARTUNG....18
Reinigung des Kristallglases....18
VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND....18
VORGEHEN IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG....19
WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)....20
ZUGÄNGLICHKEIT....20

DIRETTIVA CEE 73/23 - 93/68 - 89/336 - 90/683

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	PCI-74ET	PCIT-74ET	PCI-78ET	PCIT-78ET	PCIW-74ET	PCIWT-74ET
ABMESSUNGEN cm	40x70x90h	40x70x29h	80x70x90	80x70x29h	40x70x90	40x70x29h
STROMZUFUHR	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMALE STROMAUFNAHME A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
HÖCHSTLEISTUNG kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
VERSORGUNGSLEITUNG	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²	4x4mm²	4x4mm²	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²

AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das technische Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (siehe Zeichnung unter Punkt “Elektrischer Anschluss”) und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

INSTALLATION

Beim Aufstellen muss das Gerät mit der Wasserwaage nivelliert werden; kleine Höhenunterschiede können mit den regulierbaren Füßen ausgeglichen werden (auf- oder zudrehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden oder leicht zugänglich sein.
Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Absaughaube zu platzieren, damit Dämpfe schnell abgezogen werden können. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden oder Trennwänden, Küchenschränken, dekorativen Verkleidungen, usw. aufgestellt wird, dürfen diese Materialien möglichst nicht entzündlich sein; andernfalls sollten diese Flächen mit nicht entzündlichem Material beschichtet werden.
Es sollte in erster Linie sichergestellt werden, dass die Brandschutzvorschriften eingehalten werden.
Folgende Punkte müssen während der Installation immer beachtet werden:

- Vergewissern Sie sich, dass die Voltzahl des Stromnetzes mit der auf der Typentabelle des Geräts übereinbstimmt.
- Alle elektrischen Installationen müssen den örtlichen Normen entsprechen. Alle von nationalen Elektrizitätsbehörden erlassene Normen müssen eingehalten werden.
- Wenn Differenzialschalter benutzt werden, müssen diese für mindestens 30 mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie die Versperrung der Bereiche des Luftein- und austritts durch Objekte (Stoffe, Wände, usw.).
- Vermeiden Sie, dass Warmluft auf den Induktionsherd trifft (z.B. wenn mehrere Geräte nebeneinander oder hintereinander stehen oder wenn ein Gerät vom Luftschacht getrennt ist.
- Der Induktionsherd darf nicht in der Nähe von oder auf warmen Oberflächen aufgestellt werden.
- Das Gerät ist mit einem Filter ausgestattet. Trotz des Vorhandenseins dieses Filters muss immer sichergestellt werden, dass Fette, die aus anderen Tätigkeiten stammen, nicht auf daen Induktionsherd gelangen (z.B. wenn sich eine Friteuse oder Herdplatten in der Nähe gefinden).
  - Die Temperatur der zugeführten Luft muss unter +35 °C betragen.

- Das Personal, welches das Gerät benutzt, muss sicherstellen, dass die gesamte Installation, Wartung und Bedienung nur durch qualifiziertes Personal erfolgt.

Achtung!: Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.

ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Hintenpaneel entfernen.
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.

- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Hintenpaneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss aus Silikon bestehen und Temperaturen von mindestens 180°C standhalten sowie einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

INDUKTIONSGENERATOR

EIN INDUKTIONSGENERATOR IST KEINE EIGENSTÄNDIGE MASCHINE, SONDERN EINE KOMPONENTE.

Einsatzmöglichkeiten.
Induktionsgeneratoren können in die Kochfelder von Herden oder in Zusatzherde eingebaut werden und dienen zum Kochen, Braten, Erwärmen und Warmhalten.
Mit den Induktionsgeneratoren können alle spezifischen Kochgeschirre für Induktionsherde, aus Guss und Chromeisen, auch emailliert, mit einem Durchmesser von 16 bis 26 cm, eingesetzt werden.
Die Induktionsgeneratoren dürfen nicht zum Erwärmen von anderen Gegenständen, als die oben angegebenen benutzt werden.

Achtung, Gefahr.
ACHTUNG:
Der unsachgemäße Gebrauch und die Nichteinhaltung der Anweisungen können Sach- und Personenschäden zur Folge haben.

ACHTUNG:
Vor dem Gebrauch oder vor Wartungsarbeiten an dem Gerät muss dieses Handbuch für Gebrauch, Wartung und Installation gelesen werden.

GEFAHR
Die Nichtbeachtung der einschlägigen Normen, Gesetze und Richtlinien zur Sicherheit stellt eine Gefahr dar.

GEFAHR
Der unsachgemäße Gebrauch und die Manipulierung der Generatoren stellen ein Risiko für Lebewesen und Objekte oder Sachen dar.
Das vorliegende Handbuch für Installation und Gebrauch muss unbedingt gelesen werden, weil andernfalls Gefahrensituationen entstehen können.

Qualifikation und Ausbildung des Personals.
Das mit der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und der Wartung beauftragte Personal muss QUALIFIZIERT oder vom Hersteller AUTORISIERT sein.

Gefahren wegen Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.
Die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften kann für Personen, Umwelt und den Induktionsgenerator Gefahren zur Folge haben . Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verfällt jedes Recht auf den Ersatz schadhafter Teile.
Die entstehenden Risiken sind im Besonderen:
· Risiken aller Art für Personen, Gegenstände und Sachen.
· Gefahren aller Art für Personen, Gegenstände und Sachen.
Sicherer Gebrauch.
Die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zur elektrischen Sicherheit, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zum Arbeitsplatz, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zum Gebrauch und zum Unfallschutz müssen unbedingt eingehalten werden.

Sicherheit der Benutzer oder des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.
Mit der Elektrizität zusammenhängende Risiken müssen ausgeschlossen werden. Der Induktionsgenerator muss von qualifiziertem Personal benutzt werden und seine Installation muss von einem anerkannten Fachmann und unter Einhaltung der spezifischen internationalen, nationalen und regionalen Normen zu elektrischen und elektronischen Geräten für gemeinschaftliche Nutzung und Elektroanlagen im Wohnungsbau und in der Industrie ausgeführt werden.

Sicherheit des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.
Das Glaskeramikfeld wird von der Hitze des Kochgeschirrs erwärmt. Um Verbrennungen zu vermeiden, den heißen Bereich nicht berühren.
Um übermäßige Erhitzung zu vermeiden, das Kochgeschirr nicht leer stehen lassen oder grundlos erwärmen.
Wird mit mehreren Töpfen gleichzeitig gekocht, sollen sich die Griffe nicht berühren und außerhalb des Induktionsfelds bleiben. Je nach Material, können sich die Griffe auch stark erhitzen.

Verbrennungsgefahr! Wir empfehlen einen hitzefesten Handschuh oder Topflappen zu verwenden.
Das Kochgeschirr soll immer einen gewissen Abstand voneinander haben. Die Töpfe sollen sich nicht berühren. Nachdem das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wurde, empfiehlt es sich, dieses abzuschalten, damit sich das Heizsystem beim versehentlichen Abstellen des Topfs nicht ungewollt wieder einschaltet.
Keinerlei andere Materialen (Papier, Karton, Stoff, usw.) zwischen Kochgeschirr und Kochfeld bringen, weil sich dieses entzünden könnte.

Auf die funktionierende Heizfläche gestellte Metallgegenstände werden sehr schnell heiß. Folglich außer dem Kochgeschirr keine anderen Gegenstände auf das Induktionskochfeld legen (Getränkedosen, geschlossene Behälter, Alufolie, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren, usw.)
Personen mit Pacemaker sollten ihren Arzt befragen, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochfelds aufhalten dürfen oder nicht.
Keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetische Gegenstände auf das Induktions-Glaskeramikfeld legen.

Der Induktionsgenerator verfügt über ein inneres Abkühlsystem. Die Öffnungen für den Luftein- und auslass dürfen nicht mit Papier, Lappen oder ähnlichem verlegt oder gar verstopft werden. Dies könnte zur übermäßigen Überhitzung und folglich zum Abschalten der Induktion führen.
Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten (Wasser, Öl oder ähnliches) in den Induktionsgenerator eindringen können.
Nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Falls das Glaskeramikfeld Risse oder andere Beschädigungen aufweisen sollte, muss das Induktionskochfeld ausgeschaltet und das Gerät spannungslos gemacht werden.
Die Innenteile des Induktionsgenerator auf keinen Fall berühren.
Sicherheit bei Installation, Wartung und Kontrolle.
Das Bedienpersonal muss qualifiziert und sicher sein, dass Installation, Wartung und Kontrolle von Fachpersonal ausgeführt wurden, welches berechtigt ist, die von den für Sicherheit am Arbeitsplatz zuständigen Behörden geforderten Zertifikate auszustellen.
Dieses Personal ist gehalten, das vorliegende Handbuch gründlich zu lesen. Das für die Montage, Wartung, Kundendienstleistungen, Reparaturen und Rücknahme des Induktionsgenerators eingesetzte Personal muss hoch qualifiziert sein. Das heißt, dass es praktisch einen speziellen, vom Hersteller autorisierten Schulungskurs über Induktionsgeneratoren absolviert haben muss.
Außerdem muss das betreffende Personal im Besitz der von den für Sicherheit von elektrischen und elektronischen Anlagen zuständigen Behörden geforderten Anforderungen sein. Generell sollen Eingriffe am Induktionsgenerator ausschließlich bei vom Stromnetz getrenntem Gerät erfolgen.
Der Induktionsgenerator muss abgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
Für den korrekten und sicheren Gebrauch der Komponente müssen die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen nach Beendigung der obigen Eingriffe wieder installiert werden, wie von den Normen, Richtlinien und den internationalen, nationalen und regionalen Gesetzgebungen zur Sicherheit vorgeschrieben.

Reproduktion oder Verwendung von nicht autorisierten Ersatzteilen.
Reproduktionen oder Veränderungen des Induktionsgenerators sind unzulässig . Falls Veränderungen am Induktionsgenerator festgestellt werden, sind diese dem Hersteller anzuzeigen. Um jederzeit Sicherheit zu gewährleisten, sollten immer nur vom Hersteller autorisierte Original-Ersatzteile verwendet werden.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, wenn nicht originale Teile eingebaut wurden.

Unsachgemäßer Gebrauch.
Die Funktionstüchtigkeit von Komponenten eines Induktionsgenerators ist nur dann gewährleistet, wenn dieser korrekt verwendet wird, wie in vorliegendem Handbuch beschrieben, und von den Normen, Richtlinien und den internationalen, nationalen und regionalen Gesetzgebungen zur Sicherheit und zur elektromagnetischen Verträglichkeit vorgeschrieben, welche Komponenten wie den Induktionsgenerator reglementieren.

INBETRIEBNAHME

Vor der Benutzung ist es notwendig, das Gerät sorgfältig zu reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“"). Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Achtung: - Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Für die Modelle PCI-74ET empfehlen wir Kochgeschirr mit ebenem Boden, weil Kochgeschirr mit konkavem oder gewölbtem Boden die Garzeit verlängert und mehr Energie verbraucht.

Hinweise: Jede Platte ist mit einem Energieregler verbunden, mit dem eine Temperatur zwischen der Mindesttemperatur, die auf dem Knopf schematisch mit 1 dargestellt ist, und der mit der Zahl 6 dargestellten Höchsttemperatur gewählt werden kann. Für den Beginn des Kochvorgangs empfiehlt es sich, eine hohe Temperatur zu wählen.
- Jede Kochstelle ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die erreichte Temperatur das Kristallglas schädigen kann (siehe Abschnitt "Verhalten im Falle einer Störung").

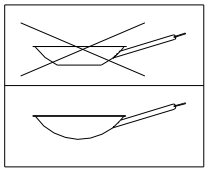
Warnhinweise: Nur geeignete Töpfe verwenden (mit Boden aus ferritischem Stahl, z.B. Stahl 430).

Was bedeutet Induktionskochen?
Das Grundprinzip des Induktionskochens ist sehr einfach: Sobald das Kochgeschirr auf das Glaskeramikfeld gestellt wird, entsteht durch Induktion ein Magnetfeld. Der eisenhaltige Boden des Topfes heizt sich schnell auf, da eine "Molekülreibung" entsteht, die Wärme erzeugt. Die Geschwindigkeit und Intensität der Hitze kann durch Kontrolle des Magnetfelds geregelt werden.

Warum einen Induktionsherd wählen?
Wegen der **Sicherheit,** es sind keine Flammen und Hitzequellen vorhanden, die beim Wegnehmen des Topfes von der Kochstelle eine Gefahr darstellen. Die Kochstelle wird automatisch abgeschaltet, sobald der Topf weggenommen wird.
Wegen der **Schnelligkeit,** die Hitze wird innerhalb des Topfes selbst erzeugt, was dazu führt, dass dieser sofort erhitzt wird. Aus demselben Grund zeigt eine Veränderung der Temperatureinstellung sofort Wirkung, was zum Beispiel bei Gas nicht der Fall ist.
Wegen der **Effizienz,** im Vergleich zu allen anderen Kochmethoden garantiert das Induktionskochen eine sehr hohe Energieausbeute von etwa 85%. Bei dieser Kochmethode bleibt die Umgebung außerdem kühl und bekömmlich, da keine Hitze abgegeben wird wie bei anderen Kochgeräten.

KOCHGESCHIRR.

Induktionsgeneratoren funktionieren nur dann korrekt, wenn Kochgeschirr mit Boden aus Eisen, Guss und aus Eisen/Chrom benutzt wird, das auch emailliert sein kann.
Die Generatoren funktionieren mit allen oben genannten Kochgeschirre und passen sich ihnen in Echtzeit an, so dass stets dieselbe Leistung geliefert wird.
PCI Pfannen müssen einen Durchmesser von 160 mm bis 260 mm haben. Das Kochgeschirr sollte vorzugsweise einen planen Boden haben.
PCIW Für Wok Induktions-Kochplatten , müssen Die Töpfen eine Konkavität haben, die dem Glasstandard 311 Ø Millimeter sich anpaßt. (Sehen Foto)



Der Generator kann nicht mit ungeeignetem Kochgeschirr funktionieren.
Jedes andere, nicht in diesem Abschnitt genannte Produkt gilt automatisch als ausgenommen und als für die korrekte Funktion des Induktionsgenerators ungeeignet.

INBETRIEBNAHME

Den oberhalb des Geräts befindlichen Schalter betätigen. Den der Kochstelle entsprechenden Betriebsschalter von der Position "O" auf die gewünschte Kochtemperatur zwischen 1und 6 drehen.
Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. Zum Ausschalten des Geräts ist der Schalter wieder auf die Position “O” zu drehen.
ACHTUNG: Die Kochstelle wird durch die vom Boden des Kochgeschirrs abgestrahlte Hitze erwärmt. Um Verbrennungen zu vermeiden, den heißen Bereich nicht berühren.
a)Sicherstellen, dass die Netzspannung dem am Typenschild des Induktionsgenerators angegebenen Wert entspricht und das Gerät an das Netz anschließen.
b)Das Kochgeschirr genau auf die Zone stellen, unter der sich die Induktoren befinden.
c)Den Umschalter/Potentiometer nach rechts verstellen
Die Spannung ist zugeschaltet: die GRÜNE LED schaltet sich ein.
Kein Kochgeschirr auf dem Herd: die GRÜNE LED blinkt.
d)Mit dem Umschalter/Potentiometer die gewünschte Leistung wählen, die umgehend eingestellt wird.
Wird das Kochgeschirr kurz weggenommen, gibt der Induktor keine Leistung ab, und funktioniert, wenn der Topf wieder auf die Kochstelle gestellt wird, sofort bei der zuvor gewählten Leistung weiter. Wird das Kochgeschirr länger als 600 Sekunden von der Kochstelle genommen, schaltet sich die Induktion zur Sicherheit vollkommen ab und bei erneutem Gebrauch muss der Umschalter/Potentiometer zunächst wieder auf " OFF " gestellt werden, dann die gewünschte Leistung einstellen, indem der Schalter nach rechts verstellt wird.

AUSSCHALTEN

· Den Umschalter/Potentiometer nach rechts oder links auf die Ausposition verstellen [OFF]
· Bestimmte Teile des Generators bleiben auch dann unter Spannung, wenn der Herd ausgeschaltet ist. Vor Wartungsarbeiten muss das Gerät folglich spannungslos gemacht werden.
· Sicherstellen, dass während des normalen Gebrauchs, der Reinigung oder Wartung der Komponente keine Flüssigkeiten in das Innere des Induktionsgenerators eindringen können.

STÖRUNGSSUCHE - STÖRUNGSBESEITIGUNG.

· ACHTUNG: NIEMALS irgendwelche Arbeiten an den Induktionsgeneratoren durchführen, wenn zuvor nicht die Spannungsversorgung unterbrochen wurde.
· GEFAHR: Hochspannung, bei direkt vom Stromnetz gespeisten Induktionsgeneratoren.
· Die Induktionsgeneratoren dürfen ausschließlich von QUALIFIZIERTEM, AUTORISIERTEM PERSONAL UND UNTER EINHALTUNG DER EINSCHLÄGIGEN RICHTLINIEN UND NORMEN, SOWIE
DER INTERNATIONALEN, NATIONALEN UND REGIONALEN GESETZE ZUR SICHERHEIT geöffnet werden .

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Zum Reinigen der Außenseite des Geräts auf keinen Fall einen direkten Wasserstrahl oder einen Hochdruckreiniger benutzen.
Das Gerät muss jeden Abend nach der Arbeit sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Geräts garantiert dessen einwandfreien Betrieb und lange Lebensdauer.
Vor dem Reinigung das Gerät spannungslos schalten. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden, und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung des Kristallglases
Das Kristallglas wird mit fettlösenden Flüssigreinigern, oder mit für Glaskeramik geeigneten Essig- oder Zitronensäurereinigern gesäubert.
Dazu sollte die Glaskeramikfläche noch nicht ganz abgekühlt sein, damit Übergelaufenes, eingebrannte Fettspritzer und anderes Material mit einem feuchten Lappen aufgeweicht und dann noch lauwarm mit einer Spatel abgeschabt werden können, ohne das Glaskeramikfeld zu beschädigen.
Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät nach Anweisung gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

VORGEHEN IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG

Im Falle einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten, mit der vorgeschalteten Trennvorrichtung spannungslos machen und den Kundendienst rufen.
Die Art des am Induktionsherd aufgetretenen Problems wird durch Blinken der grünen Kontrolllampe angezeigt. Nachstehend sind die Blinkcodes und entsprechende Tipps zur Störungsabhilfe aufgeführt.

Art der Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfen
Keine Aufheizung		
Grüne LED aus, rote LED aus.	Mangelnde Spannungsversorgung.	Kontrollieren, ob der Generator vom Netz gespeist wird.
Grüne LED ein, rote LED aus.	Kontrollieren, ob der Drehknopf nach rechts verstellt ist. .	Drehknopf verstellen.
Grüne LED blinkt, rote LED aus.	Kontrollieren, ob geeignetes Kochgeschirr korrekt aufgestellt wurde.	Geeignetes Kochgeschirr aufstellen.
	Kontrollkarte defekt.	**Einen Techniker rufen.**
. Keine Aufheizung (der Leistungsteil des Generators ist zu heiß)		
Grüne LED ein, rote LED ein	Luftein- oder auslass verlegt.	Kontrollieren und den Luftein- und auslass befreien.
	Ventilator defekt.	**Einen Techniker rufen.**
	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Keine Aufheizung der Induktorenteil unter der Glaskeramikplatte ist zu heiß)		
Grüne LED ein, rote LED blinkt.	Sicherung gegen Leerbetrieb ausgelöst. Die Temperatur übersteigt 220°C.	Vom Ventilator abkühlen lassen
	Kerntemperaturfühler defekt.	**Einen Techniker rufen.**
Grüne LED blinkt, rote LED aus.	Kochtopfdurchmesser unter 160 mm.	Passenden Topf aufstellen.
	Kochgeschirr nicht korrekt aufgestellt und folglich nicht erkannt.	Kochgeschirr korrekt aufstellen.
Aufheizung unzureichend		
Grüne LED ein, rote LED blinkt.	Der Leistungsteil ist zu heiß und folglich wurde automatisch die Leistungsminderung ausgelöst.	Kontrollieren, ob das Kochgeschirr geeignet ist.
	Hohe Innentemperatur, weil Kühlung Temperatur unzureichend.	Sicherstellen, dass keine Warmluft angesaugt wird, deren nicht höher sein darf als 40°C.
	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Grüne LED ein, rote LED ein	Temperaturerhöhung des VTC zu schnell. Das aufgestellte Kochgeschirr ist vielleicht leer.	Leistung entsprechend der Gargutmenge regulieren.
Erhitzung kleiner Gegenstände aus Metall auf dem Kochfeld		

Grüne LED blinkt, rote LED aus.	Kochgeschirrerkennung nicht korrekt eingestellt.	**Einen Techniker hinzuziehen**

WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.

ZUGÄNGLICHKEIT

Um zur Klemmleiste zu gelangen, ist das Vorderpaneel des Geräts zu entfernen. Die Betriebselemente sind durch die vordere Bedienblende zugänglich, dazu die Schrauben der Bedienblende lösen und diese entfernen.

SOMMARIO

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES....22
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION....22
INSTALLATION....22
DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES....22
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE....22
CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL....23
GÉNÉRATEUR À INDUCTION....23
Possibilité d'emploi....23
Attention et Danger....23
Qualification et formation du personnel....23
Dangers causés par le non-respect des normes de sécurité....23
Utilisation en toute sécurité....24
Sécurité de l'utilisateur et du personnel chargé de l'utilisation....24
Sécurité du personnel chargé de l'utilisation....24
Sécurité en matière d'installation, d'entretien et de contrôle....24
Reproduction ou utilisation de pièces de rechange non autorisées....24
Utilisation incorrecte....25
MISE EN MARCHE....25
INSTRUCTIONS D'UTILISATION....25
Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction ?....25
Pourquoi choisir l'induction ?....25
CASSEROLES....25
MISE EN SERVICE....26
EXTINCTION....26
RECHERCHE DES PANNES - ÉLIMINATION DES PANNES....26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN....26
Nettoyage du verre....26
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGEE....26
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE....27
ENTRETIEN (A CONFIER AU SEUL PERSONNEL QUALIFIE)....28
ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE....28

DIRETTIVA CEE 73/23 - 93/68 - 89/336 - 90/683

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	**PCI-74ET**	**PCIT-74ET**	**PCI-78ET**	**PCIT-78ET**	**PCIW-74ET**	**PCIWT-74ET**
DIMENSIONS (cm)	40x70x90h	40x70x29h	80x70x90	80x70x29h	40x70x90	40x70x29h
ALIMENTATION	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORPTION MAXIMUM A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
PUISSANCE MAXIMUM kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
CÂBLE D'ALIMENTATION	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²	4x4mm²	4x4mm²	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La plaque des caractéristiques techniques se trouve sur la paroi antérieure (voir schéma au chapitre "Branchement électrique") et contient toutes les données nécessaires au branchement.

INSTALLATION

L'appareil doit être positionné parfaitement à niveau; pour cela il est possible d'intervenir sur les pieds réglables (à visser ou à dévisser). L'interrupteur général ou la prise doit se trouver à proximité de l'appareil et être facile d'accès.
Il est recommandé de placer l'appareil sous une hotte aspirante de façon à ce que l'évacuation des vapeurs puisse s'effectuer plus rapidement. Dans le cas où l'appareil serait installé à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine ou autres revêtements décoratifs, il est important de veiller à ce que ceux-ci soient constitués de matériaux non-inflammables, différemment les revêtir d'un matériau non-inflammable.
Il est impératif de respecter les normes anti-incendie.
Les points suivants doivent toujours être respectés pendant l'installation:

- S'assurer que le voltage du secteur corresponde au voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil
- Toutes les installations électriques doivent respecter les réglementations locales: Il faut respecter toutes les réglementations établies par les autorités nationales en matière d'électricité.
- En cas d'emploi d'interrupteurs différentiels, ceux-ci doivent avoir un seuil minimum de déclenchement de 30 mA.
- Éviter d'obstruer les zones d'entrée et de sortie d'air avec des objets (tissus, parois, etc.).
- Éviter l'air chaud sur l'appareil à induction (par exemple, lorsque plusieurs appareils sont placés côte à côte, ou l'un derrière l'autre, ou encore quand un appareil est séparé par un autre conduit d'air séparé.
- L'appareil à induction ne doit être placé ni à proximité ni au-dessus de surfaces chaudes:

-L'appareil est muni de filtre. Malgré la présence du filtre, il faut toujours s'assurer que les graisses provenant de d'autres activités ne puissent finir sur l'appareil à induction (par exemple, proximité de friteuses ou de plaques).
-La température de l'air en entrée doit être inférieure à +35°C.

- Le personnel qui utilise l'appareil doit s'assurer que toute l'installation, l'entretien et les opérations de contrôle soient effectués uniquement par du personnel qualifié.

Attention!: conformément aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est nécessaire de prévoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prévoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES

L'installation doit être effectuée dans le respect des normes suivantes:
- normes de sécurité en vigueur.
- règles d'installation, normes en vigueur.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Pour l'installation du câble d'alimentation procéder comme suit:

- Couper la tension.
- Retirer le panneau postérieur.
- Faire passer le câble d'alimentation à travers le passe-fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.

- Bloquer le câble à l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit être supérieure à celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse-fil le conducteur de terre se décroche après les conducteurs de tension.

N.B. Le câble d'alimentation doit avoir les caractéristiques suivantes: de type silicone résistant au minimum à une température de 180°C et d'une section adaptée à la puissance de l'appareil (voir tableau des données techniques).

CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel. La vis de raccordement est positionnée sur la partie postérieure de l'appareil et est marquée du symbole .

Attention!: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation non conforme aux instructions prévues à cet effet.

Indications: chaque plaque est reliée à un régulateur d'énergie qui permet de choisir entre la température minimum, indiquée schématiquement par le chiffre 1 sur la commande, et la température maximum indiquée par le chiffre 6. Pour la cuisson initiale, nous vous conseillons les températures les plus élevées:

- chaque plaque est pourvue d'un limiteur de température qui se déclenche si la température atteinte est susceptible d'endommager le verre (voir paragraphe “En cas d'anomalie ou de panne”).

Avertissements: utiliser uniquement des casseroles adaptées (avec fond ferrique ex: acier 430).

GÉNÉRATEUR À INDUCTION

LES GÉNÉRATEURS À INDUCTION CONSTITUENT UNE PIÈCE DE L'APPAREIL ET NE PEUVENT ÊTRE ASSIMILÉS À L'APPAREIL MÊME.

Possibilité d'emploi.
Les générateurs à induction peuvent être installés sur les plans de cuisson de cuisinières ou de réchauds d'appoint et ils doivent être utilisés pour cuisiner, chauffer, maintenir au chaud ou rôtir les aliments.
Les générateurs à induction permettent d'utiliser toutes les casseroles spécifiquement conseillées pour la cuisson à induction, comme les casseroles en fonte et en fer/chrome, même émaillées, de diamètre compris entre 16 et 26 cm.
Les générateurs à induction ne doivent pas être utilisés pour chauffer des objets autres que ceux mentionnés plus haut.

Attention et Danger.
ATTENTION
L'emploi incorrect ou le non-respect des indications fournies peut causer des lésions ou des dommages aux biens et aux personnes.

ATTENTION
Bien lire le présent manuel d'emploi, d'entretien et d'installation avant tout emploi ou entretien de l'appareil.

DANGER
Le non-respect des normes, des lois et des directives en vigueur en matière de sécurité constitue un risque de danger.

DANGER
L'emploi et la manipulation inappropriée des générateurs constituent une source de danger pour les êtres vivants et pour les objets animés et non animés.
Omettre de bien lire le présent manuel d'emploi d'installation constitue aussi un risque de danger.

Qualification et formation du personnel.
Le personnel chargé de l'installation, de la mise en fonction, de l'emploi et de l'entretien doit être QUALIFIÉ ou AGRÉÉ par le fabricant.

Dangers causés par le non-respect des normes de sécurité.
Le non-respect des normes de sécurité peut constituer un risque de danger pour les personnes, le milieu et pour le générateur à induction. Le non-respect des normes de sécurité fait déchoir le droit au remplacement des pièces endommagées.
En particulier, le non-respect comporte :
· des risques en tous genres pour les biens et les personnes.
· des dangers en tous genres pour les biens et les personnes.

Utilisation en toute sécurité.
Il faut respecter les normes de sécurité reportées dans le manuel ainsi que les normes et les lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité électrique, en matière du travail et en matière d'utilisation et de sécurité, ceci afin de prévenir tout éventuel accident.
Sécurité de l'utilisateur et du personnel chargé de l'utilisation.
Il faut exclure toute source de danger dérivant du courant électrique. Le générateur à induction doit être utilisé par du personnel qualifié et son installation doit être effectuée par des professionnels qualifiés et en conformité aux normes régionales, nationales et internationales en vigueur soit en matière d'appareils électriques et électroniques à usage collectif qu'en matière d'installations électriques à usage résidentiel et industriel.

Sécurité du personnel chargé de l'utilisation.
La zone en vitrocéramique est chauffée par la chaleur de la casserole. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la zone chauffante.
Pour éviter toute surchauffe excessive, éviter d'y laisser une casserole vide ou de la chauffer inutilement.
En cas d'utilisation de plusieurs casseroles pendant la cuisson, veiller à ne pas entrecroiser les manches et à les placer hors du champ d'induction. Les manches peuvent atteindre un haut degré en fonction du matériau dont ils sont constitués.

Danger de brûlure ! Il est conseillé d'utiliser un gant athermique ou des maniques.
Les casseroles doivent toujours être légèrement espacées entre elles. Elles ne doivent pas se toucher, Lors du retrait de la casserole, il est conseillé d'éteindre la zone de cuisson pour éviter qu'en y reposant involontairement cette dernière, le système de chauffage ne puisse démarrer automatiquement de manière non désirée.
Ne pas poser d'autres matériaux (papier, carton, tissu, etc…) entre la casserole et la zone de cuisson, car ce dernier pourrait s'incendier.

Les objets métalliques se chauffent très rapidement s'ils sont posés sur une zone chauffante en fonction ; donc à part les casseroles, il ne faut pas poser d'autres objets sur le plan de cuisson à induction (canettes, boîtes fermées, papier aluminium, couverts, bagues, clefs, montre, etc…).
Les personnes qui ont un pace-maker doivent consulter leur médecin pour savoir si elles peuvent rester à proximité d'un plan de cuisson à générateur à induction.
Ne pas poser de cartes de crédit, cartes téléphoniques, cassettes ou autres objets magnétiques sur la plaque en vitrocéramique du système à induction.

Le générateur à induction possède un système de refroidissement interne. Veiller à ce que les fentes d'entrée et de sortie de l'air ne soient pas obstruées par des objets (papier, chiffon ou autre). Ceci pourrait entraîner une surchauffe excessive et la conséquente extinction de l'induction.
Éviter de faire pénétrer des liquides dans le générateur à induction (eau, huile ou autre).
Il est absolument défendu de nettoyer à l'aide de jet d'eau.

Si le plan en vitrocéramique devait être fêlé ou brisé, éteindre le plan de cuisson à induction et couper l'alimentation électrique.
Ne toucher aucun des composants placés à l'intérieur du générateur à induction.
Sécurité en matière d'installation, d'entretien et de contrôle.
Le personnel chargé de l'utilisation doit être qualifié et bien certain que toutes les opérations d'installation, d'entretien et de contrôle soient effectuées par du personnel qualifié et autorisé à délivrer les certificats exigés par les autorités compétentes en matière de sécurité sur les lieux de travail.
Ce personnel devra étudier le présent manuel de manière approfondie. En cas de montage, d'entretien, d'assistance, de réparation et de retrait du composant générateur à induction, le personnel doit être hautement qualifié. En pratique, il doit avoir suivi un cours de formation spécifique agréé par le fabricant en matière de générateurs à induction.
Il doit aussi posséder les conditions requises par les autorités compétentes en matière de sécurité électrique et électronique des installations. En général, les opérations sur le composant générateur à induction ne doivent être effectuées qu'après avoir coupé l'alimentation électrique du secteur.
Le générateur à induction doit être éteint et débranché de l'alimentation et du secteur électrique.
Les installations de sécurité et de protection doivent être reconstituées ou réinstallées à la fin des opérations décrites plus haut, en respectant les normes, les directives et les lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité pour l'emploi correct et en toute sécurité du composant.

Reproduction ou utilisation de pièces de rechange non autorisées.
Toute reproduction ou modification du composant générateur à induction est interdite. Il faut contacter le fabricant si l'on remarque des modifications apportées au générateur à induction. Pour garantir la sécurité, toujours utiliser exclusivement des pièces de rechange et des accessoires originaux, agréés par le fabricant.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces non originales.

Utilisation incorrecte.
Les capacités de fonctionnement des composants générateurs à induction ne sont garanties que si ce dernier est utilisé correctement comme décrit dans le présent manuel et utilisé en conformité aux normes, directives, lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique visant les composants tels que le générateur à induction.

MISE EN MARCHE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première cuisson, il faut le nettoyer soigneusement (voir paragraphe "nettoyage et entretien"). Contrôler le branchement de l'appareil et le mettre en marche en suivant les instructions.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention : - n'utiliser l'appareil que sous surveillance !
- Pour les modèles PCI-74ET, nous conseillons d'utiliser des récipients à fond plat, car ceux à fond concave ou bombé augmentent le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Indications : chaque plaque est reliée à un régulateur d'énergie qui permet de choisir entre la température minimum, indiquée schématiquement par le chiffre 1 sur la commande, et la température maximum indiquée par le chiffre 6. Pour la cuisson initiale, nous vous conseillons les températures les plus élevées :
- chaque plaque est pourvue d'un limiteur de température qui se déclenche si la température atteinte est susceptible d'endommager le verre (voir paragraphe “en cas d'anomalie ou de panne”).

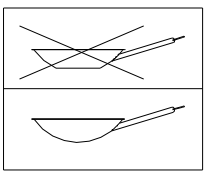
Recommandations : n'utiliser que des casseroles adaptées (à fond ferrique, ex : acier 430).

Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction ?
Le principe de base de la cuisson à induction est très simple. Quand on pose le récipient sur la surface vitrocéramique du plan, celui-ci entre dans un champ magnétique qui est généré par un système à induction. Le fond ferreux du récipient se réchauffe rapidement, car il se produit un “frottement” de molécules qui dégage de la chaleur. Le contrôle du champ magnétique permet de régler la vitesse et l’intensité de la chaleur.

Pourquoi choisir l’induction ?
Pour la **Sécurité,** il n'y a aucune flamme ni source de chaleur susceptible d'entraîner un danger lorsque la casserole est retirée du plan de cuisson. Le plan s'éteint automatiquement dès que le récipient est retiré
Pour la **Vitesse,** la chaleur est générée à l'intérieur du récipient ce qui lui permet de se réchauffer immédiatement. Pour la même raison, le réglage de température a un effet immédiat, comparé par exemple, à la cuisson à gaz
Pour l’**Efficacité,** par rapport aux autres types de cuisson, l’induction a un rendement énergétique très élevé, de l'ordre de 85%. En outre, ce système de cuisson laisse l'air de la pièce sain et frais, car il n'y a aucune dispersion de chaleur comme il se produit en revanche avec les autres types d'appareils de cuisson.

CASSEROLES.

Les générateurs à induction en fonctionnent correctement qu’avec des casseroles à fond en fer, en fonte et en fer/chrome ; ces casseroles peuvent aussi être émaillées.
Les générateurs acceptent tous ces types de casseroles et s'adaptent en temps réel pour fournir une même puissance.
PCI Les casseroles doivent avoir un diamètre compris entre 160 mm et 260 mm.Il est mieux d'avoir des casseroles à un fond plat.
PCIW Pour les plaques à Induction Wok, les casseroles doivent avoir une concavité qui s'adapte au verre standard de 311mm Ø. (Voir la photo)



Le générateur n'accepte pas les casseroles non adaptées.
Tout produit non mentionné dans ce paragraphe doit être automatiquement considéré comme exclus et donc inapproprié pour un bon fonctionnement des générateurs à induction.

MISE EN SERVICE.

Actionner l'interrupteur principal placé en amont de l'appareil. Tourner la commande de la plaque à utiliser de la position "O" à celle de la température voulue, entre 1 et 6.
Le témoin s'allume dès que l'appareil est sous tension. Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position "O".
ATTENTION : La zone de chauffage est chauffée par la chaleur émanée par le fond de la casserole. Pour éviter toute brûlure ou lésion, ne pas toucher la zone de chauffage.
a)Brancher l'appareil au secteur après avoir contrôlé que la tension correspond bien à celle exigée pour le générateur à induction, comme indiqué sur la plaque apposée sur les générateurs par le fabricant.
b)Placer la casserole à chauffer en centrant la zone de cuisson sous laquelle sont placés les inducteurs.
c)Tourner le commutateur/potentiomètre dans le sens des aiguilles d'une montre
Pour activer l'alimentation : Allumage du VOYANT VERT.
Absence de la casserole : Clignotement du VOYANT VERT.
d)Sélectionner la puissance désirée avec le commutateur/potentiomètre qui réglera immédiatement la puissance.
Lorsque l'on retire la casserole pendant de courts instants, l'inducteur ne fournit plus de puissance mais se remet aussitôt en fonction dès que la casserole y est replacée, ceci à la même puissance précédemment sélectionnée. Par mesure de sécurité, si la casserole est retirée pendant plus de 600 secondes, l'induction s'éteint complètement; en cas de réutilisation, il faudra donc répéter l'allumage en reportant le commutateur/potentiomètre en position de repos " OFF ", puis régler à nouveau la puissance désirée en tournant toujours le commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre.

EXTINCTION

· Tourner le commutateur/potentiomètre dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens contraire, pour le reporter en position de repos [OFF]
· Certaines parties du générateur restent sous tension même lorsque la plaque est éteinte. Par conséquent, en cas d'entretien, il faut d'abord débrancher l'appareil du secteur.
· Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du générateur à induction, soit pendant l'utilisation ordinaire que pendant le nettoyage ou l'entretien du composant.

RECHERCHE DES PANNES - ÉLIMINATION DES PANNES.

· ATTENTION : NE JAMAIS effectuer d'opérations sur les générateurs à induction avant de les avoir débranché du réseau électrique.
· DANGER : de haute tension quand les générateurs à induction sont alimentés par le réseau électrique.
· Les générateurs à induction ne doivent être ouverts que par du PERSONNEL QUALIFIÉ, AGRÉÉ ET DANS LE RESPECT DES DIRECTIVES, DES NORMES ET
DES LOIS RÉGIONALES, NATIONALES ET INTERNATIONALES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention : pendant le nettoyage, ne pas laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.
Une fois l'utilisation terminée nettoyer soigneusement l'appareil. Le nettoyage quotidien de l'appareil est gage de bon fonctionnement et de longue durée.
Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'eau chaude avec un détergent neutre ; puis rincer abondamment pour éliminer toute trace de détergent et essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Nettoyage du verre
Le verre doit être lavé avec des produits dégraissants liquides ou des acides à base de vinaigre et de citron, adaptés au nettoyage du verre et de la céramique.
Pendant cette opération, il est préférable que le verre ne soit pas complètement froid de sorte que tout éventuel aliment ayant débordé, les graisses brûlées et autres, puissent être amollis avec un chiffon humide et ôtés encore chauds avec un racloir ordinaire pour éviter toute détérioration de la surface en verre.
Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGEE

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil comme indiqué dans le manuel. Couper la tension

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

En cas de panne, éteindre l'appareil, couper la tension à l'aide du dispositif situé en amont de l'appareil et prendre contact avec le service d'assistance.
En fonction des clignotements du témoin vert, le plan à induction signale le type de problème en cours.
Ci-dessous, vous trouverez le code des clignotements et les conseils pour résoudre le problème.

Type de panne	Cause possible	Interventions
<u>Aucun chauffage</u>		
Voyant vert éteint voyant rouge éteint.	Absence d'alimentation.	Contrôler que le générateur soit branché au secteur.
Voyant vert allumé voyant rouge éteint.	Vérifier d'avoir tourné la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. .	Tourner la commande.
Voyant vert clignotant voyant rouge éteint.	Vérifier d'avoir placé correctement la casserole appropriée.	Placer la casserole appropriée.
	Carte de contrôle défectueuse.	**Appeler le Technicien.**
. <u>Aucun chauffage</u> (la pièce de puissance du générateur est trop chaude)		
Voyant vert allumé voyant rouge allumé	Entrée ou sortie d'air obstruée.	Contrôler et nettoyer l'entrée et la sortie d'air.
	Ventilateur défectueux.	**Appeler le Technicien.**
	Casserole inappropriée.	Utiliser une casserole appropriée.
<u>Aucun chauffage</u> (la pièce d'induction sous la vitrocéramique est trop chaude)		
Voyant vert allumé voyant rouge clignotant.	Déclenchement de la protection de cuisson à vide. La température dépasse 220°C.	Laisser refroidir du ventilateur.
	Capteur du point de cuisson défectueux.	**Appeler le Technicien.**
Voyant vert clignotant voyant rouge éteint.	Diamètre de la casserole inférieur à 160 mm.	Mettre une casserole adaptée.
	Casserole non positionnée correctement et donc non reconnue.	Positionner correctement la casserole.
<u>Chauffage faible</u>		
Voyant vert allumé voyant rouge clignotant.	La pièce de puissance est trop chaude, la réduction de puissance s'est déclenchée automatiquement.	Vérifier que la casserole soit appropriée.
	Température interne élevée parce que le refroidissement est insuffisant.	Vérifier que ne soit pas aspiré d'air chaud qui ne doit pas dépasser 40°C.
	Casserole inadaptée.	Remplacer par une casserole appropriée.
Voyant vert allumé voyant rouge allumé	Augmentation de la température de la VTC trop rapide. Il pourrait y avoir une casserole vide.	Régler la puissance en fonction de la quantité d'aliment.
<u>Chauffage de petits objets métalliques sur la zone</u>		

Voyant vert clignotant voyant rouge éteint.	La reconnaissance des casseroles non n'est pas réglée correctement.	**Appeler le Technicien**

ENTRETIEN (A CONFIER AU SEUL PERSONNEL QUALIFIE)

Toute intervention d'entretien doit être exclusivement confiée à un personnel qualifié. Avant de procéder à toute opération d'entretien, débrancher la prise ou placer l'interrupteur situé en amont sur la position Off.

ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Pour accéder au bornier de branchement, retirer le panneau antérieur de l'appareil. Les éléments de commande sont accessibles depuis le panneau frontal: dévisser les vis de fixation du panneau frontal et retirer ce dernier.

SOMMARIO

TECHNICAL DATA TABLE **30**
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION **30**
INSTALLATION **30**
LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS **30**
ELECTRIC CONNECTION **30**
EQUIPOTENTIAL **31**
INDUCTION GENERATOR **31**
Fields of use. 31
Caution! Hazard! 31
Personnel qualification and training. 31
Hazards caused by failure to observe the safety regulations. 31
Safe usage. 31
Safety of the user or personnel responsible for use. 32
Safety of the personnel responsible for use. 32
Safety during installation, maintenance and controls. 32
Reproduction or use of unauthorised spare parts. 32
Improper usage. 32
STARTING THE APPLIANCE **33**
INSTRUCTIONS FOR USE **33**
What is induction cooking? 33
Why should you choose induction ? 33
POTS AND PANS **33**
STARTING UP **33**
SWITCH OFF **34**
TROUBLESHOOTING. **34**
CLEANING AND MAINTENANCE **34**
Cleaning the glass 34
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME **34**
PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN **34**
MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL) **35**
ACCESSIBILITY **35**

DIRETTIVA CEE 73/23 - 93/68 - 89/336 - 90/683

TECHNICAL DATA TABLE

MODELS	**PCI-74ET**	**PCIT-74ET**	**PCI-78ET**	**PCIT-78ET**	**PCIW-74ET**	**PCIWT-74ET**
DIMENSIONS cm	40x70x90h	40x70x29h	80x70x90	80x70x29h	40x70x90	40x70x29h
POWER SUPPLY	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMUM ABSORPTION A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
MAXIMUM POWER kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
POWER SUPPLY CABLE	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²	4x4mm²	4x4mm²	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

The data plate is on the front (see diagram in electric connection item) and has all the data necessary for the connection.

INSTALLATION

When fitting, the appliance must be leveled using a spirit level; slight differences of level can be adjusted by screwing or unscrewing the adjustable feet. The main switch or the socket must be near the appliance and easily accessible.
It is advisable to place the appliance under an extractor hood so that steam is extracted rapidly. If the appliance is placed near walls, dividing panels, kitchen furniture, decorative finishes, etc. , these should be in flameproof material; otherwise it is necessary to cover them with non-flammable material.
Above all, it is necessary to ensure that fire prevention standards are observed.
Always comply with the following points during installation:

- Ensure that mains voltage complies with the voltage indicated on the specification table of the appliance
- All electrical installations must comply with local standards. All standards issued by national electrical authorities must be complied with.
- When circuit breakers are used, they must be suitable for a minimum of 30 mA.
- Avoid obstruction of air intakes or outlets with objects (fabric, walls, etc).
- Keep hot air off of the induction appliance (for example when several appliances are next to one another, or behind one another, or when an appliance is separated by a separate air duct.
- The induction appliance must not be placed near or on hot surfaces.

-The appliance is equipped with a filter. Regardless of this filter, make sure that grease from other activities do not get onto the induction appliance (for example from nearby fryers or hot plates).
-The temperature of input air must be less than +35°C.

- Personnel that use the appliance must ensure that installation, maintenance and checks are carried out only by qualified staff.

Attention! In accordance with international rules, when connecting the appliance, an automatic device enabling the disconnection of all contacts from the mains, must be installed above it; this device must have a contacts opening of at least 3 mm.

LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS

Installation must be carried out observing the following norms:
- Safety prescription in force
- Installation prescription, norms in force.

ELECTRIC CONNECTION

The appliance is supplied without the connection cable. To install the power supply cable, proceed as follows:

- Disconnect the power supply.
- Remove the bottom panel
- Push the connection cable through the cable blocker, connect the conductor wires to the corresponding terminals in the junction box and fix them into place.
- Block the cable with the cable blocker, and reassemble the bottom panel. The earth wire must be longer than the others so that if the cable blocker should break, it will disconnect after the tension wires.

N.B. The connection cable must have the following characteristics: it must be at least the silicone type (resistant to a temperature of at least 180°), and must have an adequate section for the power of the appliance (see technical data table).

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotent system. The connection screw is positioned at the back of the appliance and is identified by the symbol.

Attention! The manufacturer will neither be held responsible for, nor will give any compensation during the guarantee period for any damage caused, and which is due to inadequate installations not compliant with the instructions.

Indication each plate is connected to a power adjuster which lets you choose from minimum temperature, indicated on the knob by the number 1, and the maximum temperature, indicated by 6. For initial cooking the highest temperatures are advised.

- each plate is equipped with a temperature limiter which activates when the current temperature may damage the glass (see the paragraph "what to do in case of problems").

Warning use only suitable pans (with ferrite bottom e.g. steel 430).

INDUCTION GENERATOR

INDUCTION GENERATORS ARE A COMPONENT AND ARE NOT A COMPLETE, FINISHED MACHINE.

Fields of use.
Induction generators can be installed in fitted hobs and free-standing cookers and should be used for cooking, heating, keeping things warm and roasting.
All the specific saucepans recommended for use for induction cooking can be used with induction generators, such as saucepans in cast iron and chrome-plated iron, as well as enamelled pans. They should have a diameter of between 16 and 26 cm.
Induction generators should not be used to heat objects other than those listed above.

Caution! Hazard!
CAUTION
Incorrect usage and failure to comply with the instructions provided could cause injury or damage to people and property.

CAUTION
Before using or carrying out maintenance work on the appliance, please read this use, maintenance and installation manual carefully.

HAZARD
Failure to follow the relative safety regulations, laws and directives could expose you to hazard.

HAZARD
The incorrect use or handling of the generators poses a hazard to people, animals and property.
Failure to ready and study this use and installation manual exposes you to hazard.

Personnel qualification and training.
The personnel responsible for installing, commission, using and maintaining the appliance must be QUALIFIED or AUTHORISED by the manufacturer.

Hazards caused by failure to observe the safety regulations.
Failure to observe the safety regulations can pose a hazard to people, the surrounding environment and the induction generator itself. Failure to observe the safety regulations causes the guarantee to become null and void, meaning that you will no longer be entitled to replacements for damaged parts.
In particular, failure to observe the regulations entails:
· risks of all kinds to people and property.
· hazards of all kinds to people and property.
Safe usage.
It is important to observe the safety regulations in the manual, and the relative national and international laws and regulations regarding electrical safety, national and international laws and regulations regarding safety in the workplace, and national and international laws and regulations on accident prevention.

Safety of the user or personnel responsible for use.
Electrical hazards should be excluded. The induction generator should be used by qualified personnel and it should be installed by a certified professional in compliance with specific international, national and regional regulations on electrical and electronic appliances for collective use and civil and industrial electrical installations.

Safety of the personnel responsible for use.
The pyroceram area is heated by the heat of the saucepan. To avoid burns, do not touch the heating zone.
To avoid excessive overheating, do not leave the empty saucepan on the heat or heat it for no reason.
If cooking with several saucepans at the same time, make sure that the handles do not cross each other and that they are outside the field of induction. The handles may become very hot depending on the type of material from which they are made.

Risk of burns! We recommend using oven gloves.
Saucepans must always be kept a small distance apart. They should not touch each other. When you remove the saucepan, it is advisable to switch off the cooking zone to prevent the heating system from switching back on automatically should you happen to replace the saucepan.
Do not place other material (paper, card, fabric, etc.) between the saucepan and the cooking zone as it could catch fire.

Metal objects heat up very quickly if placed in the heating zone when it is in operation. It is therefore advisable not to place objects other than saucepans on the induction hob (cans, closed tins, aluminium trays, cutlery, rings, keys, watches, etc.)
People with pace makers should consult their doctor to find our whether they can work in the vicinity of a hob with induction generator.
Do not place credit cards, phone cards, cassette tapes or other magnetic objects on the pyroceram plate with induction system.

The induction generator has an internal cooling system. Make sure that the air inlet and outlet holes are not blocked by objects (paper, rags or other). This could cause overheating and lead the induction generator to switch itself off.
Do not allow liquids (water, oil or other) to enter the induction generator.
Do not clean the generator with a jet of water.

If the pyroceram top is cracked or broken, switch off the induction hob and disconnect the electricity supply.
Do not touch any of the internal parts of the induction generator.
Safety during installation, maintenance and controls.
The personnel responsible for use must be qualified. All installation, maintenance and control operations must be performed by personnel qualified to issue the relative certificates requested by the relative authorities as regards safety in the workplace.
Said personnel must study this manual in depth. Only highly qualified personnel may install, maintain, service, repair and collect the induction generator component. In practice, said personnel must be trained by means of a specific training course authorised by the manufacturer as regards the induction generator.
Moreover, they must meet the requirements set by the relative authorities as regards the electrical and electronic safety of installations. Generally speaking, work should only be carried out on the induction generator component after it has been disconnected from the electricity supply.
The induction generator must be switched off and disconnected from the power supply and electricity network.
The safety and protection installations must be replaced and reinstalled at the end of the above operations, in keeping with the international, national and regional regulations and laws on safety, thus ensuring correct and safe usage of the component.

Reproduction or use of unauthorised spare parts.
Reproductions or changes to the induction generator component are not permitted. Contact the manufacturer if you observe any changes to the induction generator. To ensure safety, always use original spare parts, authorised by the manufacturer.
The manufacturer declines all responsibility in the event in which non-original spare parts have been used.

Improper usage.
The good working order of the induction generator components is only guaranteed in the event of correct usage as described in this manual and as regulated by the international, national and regional laws and regulations on safety and electromagnetic compatibility, which regulate components such as the induction generator.

STARTING THE APPLIANCE

Before using the appliance for the first cooking, it is necessary to clean it carefully, (see paragraph “cleaning and care”). Check the connection of the appliance and start it up following the instructions.

INSTRUCTIONS FOR USE

Caution: - always keep an eye on the appliance while it is in use!
- For models PCI-74ET we recommend using flat-based pans, since those with a concave or rounded base increase the cooking times and use more energy.

Instructions: each plate is connected to a power adjuster which lets you choose between the minimum temperature, indicated on the knob by the number 1, and the maximum temperature, indicated by 6. For initial cooking the highest temperatures are advised.
- each plate is equipped with a temperature limit switched which is triggered when the temperature reached may damage the glass (see the paragraph "what to do in case of problems”).

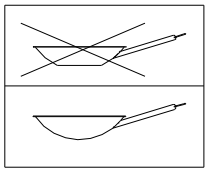
Warning: only use suitable pans (with a ferrite base, i.e.430 steel).

What is induction cooking?
The principle of induction cooking is very simple. When the pan is placed on the pyroceram surface of the hob, it enters a magnetic field generated by an induction system. The ferrous base of the pan heats up rapidly as molecules rub against one another, producing heat. The heating speed and intensity can be adjusted by controlling the magnetic field.

Why should you choose induction ?
For **Safety,** because there are no flames or heat sources that create hazards when the pan is removed from the heat source. The hob shuts off automatically as soon as the pan is removed
For **Speed,** because heat is generated directly inside the pan, allowing it to heat up immediately. For the same reason, the temperature is adjusted immediately, in the same way as gas cooking
For **Efficiency,** because compared with other types of cooking, induction has very high energy yield, around 85%. This cooking system also keeps the surrounding area cool and healthy, as there is no heat dispersion, unlike other types of cooking appliances.

POTS AND PANS.

Induction generators only work properly with saucepans with an iron, cast iron or chrome-plated iron base. These pans may also be enamelled.
The generators accept all the above type of saucepans and adapt in real time to supply the same power.
PCI The pans must have a diameter of between 160 mm and 260 mm. It is best for the bans to have a flat base.
PCIW For Wok machines, the pans must have a concavity that adapts to the glass standard 311 Ø mm. (see Photo)
The generator does not accept unsuitable pans.



Any other product no mentioned in this paragraph should be considered automatically excluded and unsuitable for use with induction generators.

STARTING UP

Switch on the main switch installed above the appliance. Turn the control knob corresponding to the hotplate, from position "O" to the desired heating level, between 1 and 6.
The light comes on as soon as the appliance is powered. To turn off the hotplate, turn the knob back to position “O”.
CAUTION: The heating zone is heated by the heat emanated by the base of the saucepan. To avoid burns and injury, do not touch the heating zone.
a) Connect the appliance to the power supply after making sure that the voltage corresponds to that used by the induction generator and indicated on the manufacturer's plaque.
b) Place the saucepan to be heated in the central of the cooking zone, beneath which the inductors are located.
c) Turn the knob/potentiometer in a clockwise direction
To activate the power supply: the GREEN LED turns on.

Absence of the saucepan: the GREEN LED flashes.
d) Select the desired power using the knob/potentiometer, which will set the power immediately.
When you remove the pan from the inductor for brief periods, it will stop supplying power, and when you replace the pan the power will be restored immediately at the same level as before. For safety reasons, if the pan is removed for more than 600 seconds, the induction is switched off completely and will need to be switched back on if the pan is replaced, restoring the knob/potentiometer to the "OFF" position and then back to the desired power by turning the knob in a clockwise direction.

SWITCH OFF

· Turn the knob/potentiometer in a clockwise or anticlockwise direction until it is in the rest position [OFF]
· Certain parts of the generator are still powered even when the cooker is switched off. Therefore, if carrying out maintenance work, disconnect the appliance from the power supply first.
· Make sure that no liquid penetrates the induction generator, either during normal use or during cleaning and maintenance of the component .

TROUBLESHOOTING.

· CAUTION: NEVER carry out any work on the induction generators without first having disconnected them from the power supply .
· HAZARD: high voltage present in induction generators powered by the electricity supply .
· The induction generators should only be opened by QUALIFIED, AUTHORISED PERSONNEL IN COMPLIANCE WITH INTERNATIONAL, NATIONAL AND REGIONAL
SAFETY LAWS AND REGULATIONS.

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution: During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct or high pressure water jets.
Every evening, after use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.
Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The steel parts must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent. They should then be dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

Cleaning the glass
The glass should be washed with vinegar or lemon-based degreasers, suitable for cleaning ceramics and glass.
During this operation, it is best for the glass not to be completely cold, so that spilt food, burnt fat and other substances can be softened with a damp cloth and removed whilst still warm with a scraper, so as to prevent the glass surface from deteriorating.
Do not use abrasive or corrosive detergents.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Clean and dry the appliance carefully according to the instructions. Disconnect the power supply.

PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

In the event of breakdown, turn off the appliance, disconnect the power supply by using the device situated above the appliance and notify the after sales service.
Based on the manner in which the green light flashes, the induction hob notifies you what kind of problem is occurring.
The following is an explanation of what the various flashing lights stand for and how to resolve the related problems.

Type of fault	**Possible cause**	**Steps to be taken**
<u>No heating</u>		
Green LED off, red LED off.	No power.	Check that the generator is connected to the power supply.
Green LED on, red LED off.	Make sure you have turned the knob	Turn the knob

	in a clockwise direction. .	
Green LED flashing, red LED off.	Make sure you have positioned the saucepan correctly	Position a suitable saucepan correctly.
	Defect control form.	**Call a technician.**
.		
No heating (the power part of the generator is too hot)		
Green LED on, red LED on	Air inlet or outlet blocked.	Check and clean air inlet and outlet.
	Defective fan.	**Call a technician.**
	Unsuitable saucepan.	Use a suitable saucepan.
No heating (the induction component under the pyroceram is too hot)		
Green LED on, red LED flashing	Empty cooking protection triggered it to cool down. The fan is over 220°C.	Leave temperature
	Cooking point sensor defective	**Call a technician.**
	.	
Green LED flashing, red LED off.	Saucepan diameter under 160 mm	Use a suitable saucepan.
	Saucepan not positioned correctly and thus not recognised	Position the saucepan correctly.
Poor heating		
Green LED on, red LED flashing	The power component is too hot and has switched on the power reduction automatically	Make sure that the saucepan is suitable.
	Internal temperature high due to insufficient cooling Make sure hot air is not being sucked up. It should not	exceed 40°C.
	Unsuitable saucepan.	Replace with a suitable saucepan.
Green LED on, red LED on	Excessively fast increase in pyroceram temperature. You could be using an empty saucepan.	Adjust the power on the basis of the quantity of food.
Heating of small metal objects on the zone		
Green LED flashing, red LED off.	Saucepan recognition not correctly regulated	**Call the technician.**

MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)

Any kind of maintenance must only be done by qualified personnel. Before carrying out maintenance, remove the plug or switch off the switch above the appliance.

ACCESSIBILITY

To get to the junction-box, remove the front panel of the appliance. The control elements are reached from the front control panel; unscrew the fixing screws from the control panel and remove it.

SOMMARIO

TABELLA DATI TECNICI **37**
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN **37**
INSTALACIÓN **37**
DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS **37**
CONEXIÓN ELÉCTRICA **37**
EQUIPOTENCIAL **38**
GENERADOR DE INDUCCIÓN **38**
Posibilidades de utilización 38
Atención y peligro. 38
Calificación y formación del personal. 38
Peligros derivados de la falta de respeto de las normas de seguridad. 38
Utilización en condiciones de seguridad. 38
Seguridad para el utilizador o personal encargado del uso. 39
Seguridad para el personal encargado del uso. 39
Seguridad en la instalación, en el mantenimiento y en el control. 39
Reproducción o utilización de piezas de recambio no autorizadas. 39
Uso incorrecto. 39
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO **40**
INSTRUCCIONES PARA EL USO **40**
¿Qué es la cocción por inducción? 40
¿Por qué escoger la inducción? 40
OLLAS **40**
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO **40**
APAGADO **41**
BÚSQUEDA DE AVERÍAS - ELIMINACIÓN DE AVERÍAS **41**
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO **41**
Limpieza del cristal 41
COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO **41**
COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA **41**
MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO) **42**
ACCESIBILIDAD **43**

DIRETTIVA CEE 73/23 - 93/68 - 89/336 - 90/683

TABELLA DATI TECNICI

MODELOS	**PCI-74ET**	**PCIT-74ET**	**PCI-78ET**	**PCIT-78ET**	**PCIW-74ET**	**PCIWT-74ET**
DIMENSIONES cm	40x70x90h	40x70x29h	80x70x90	80x70x29h	40x70x90	40x70x29h
ALIMENTACIÓN	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORCIÓN MÁXIMA A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
POTENCIA MÁXIMA kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
CABLE ALIMENTACIÓN	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²	4x4mm²	4x4mm²	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La chapa de características técnicas se encuentra nel fianco en la pared anterior (ver diseño en el punto de conexión eléctrica) y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

INSTALACIÓN

Durante la colocación, es necesario nivelar el aparato, pueden ajustarse los pequeños desniveles mediante los pies de apoyo regulables (enroscar o desenrosca). El interruptor general o la toma deben estar cerca del aparato y el acceso a ellos debe ser fácil.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana de aspiración, de manera que la evacuación de los vapores se efectúe de manera rápida. Si el aparato se coloca cerca de paredes, paredes divisorias, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc. se aconseja que éstos sean de material no inflamable; si no, se debe revestir estas paredes con material no inflamable.

Es necesario asegurarse, sobre todo, de que las prescripciones para la prevención de incendios se respeten.

Se debe respetar siempre los siguientes puntos durante la instalación:

- Asegurarse de que el voltaje de red corresponda al voltaje indicado en el cuadro de características del electrodoméstico.
- Todas las instalaciones eléctricas deben respetar las normas del lugar de instalación. Se deben respetar todas las normas emitidas por las autoridades nacionales en materia de electricidad.
- Cuando se usan interruptores diferenciales, se deben predisponer para un mínimo de 30 mA.
- Evitar bloquear las zonas de entradas o salida del aire con objetos (tejidos, paredes, etc).
- Evitar aire caliente sobre el electrodoméstico a inducción (por ejemplo, cuando varios electrodomésticos están cerca, o uno detrás de otro o, incluso, separados por un conducto de aire separado).
- El electrodoméstico a inducción no debe ponerse cerca de superficies calientes ni sobre éstas.

El electrodoméstico posee un filtro. A pesar de la presencia de este filtro, siempre es necesario asegurarse de que loas grasas provenientes de otras actividades no caigan sobre el aparato a inducción (por ej. cercanía con freidoras o placas de cocción).

- La temperatura del aire inyectado debe ser inferior a +35 °C.

- El personal que utilice el electrodoméstico debe asegurarse de que todas las operaciones de instalación, mantenimiento y control sean realizados exclusivamente por personal autorizado.

¡Atención!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red, este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

La instalación debe efectuarse respetando las siguientes normas:
- Prescripción para la prevención de accidentes vigente.
- Prescripción de instalación, normas CEI.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se entrega sin cable de conexión eléctrica. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

- Quitar la tensión.
- Quitar el panel posterior
- Pasar el cable de conexión a través del sujeta-cables, conectar los conductores en el correspondiente borne del tablero de bornes y fijarlos.

- Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel posterior. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo a la silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos)

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo .

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deban a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

GENERADOR DE INDUCCIÓN

LOS GENERADORES DE INDUCCIÓN SON UN COMPONENTE Y NO SON UNA MÁQUINA COMPLETA Y ACABADA.

Posibilidades de utilización
Los generadores de inducción pueden montarse en las superficies de cocción de cocinas y en hornos de apoyo y deben utilizarse para cocinar, calentar, mantener a temperatura y asar.
Con los generadores de inducción, se pueden utilizar todas las ollas específicas aconsejadas para la cocción por inducción, esto es, ollas de aleación y de hierro cromo, incluso si están esmaltadas y con un diámetro entre 16 y 26 cm.
Los generadores de inducción no deben usarse para calentar objetos diferentes de los anteriormente mencionados.

Atención y peligro.
ATENCIÓN
En caso de uso no correcto y falta de respeto de las indicaciones incluidas se pueden provocar lesiones o daños a las personas y cosas.

ATENCIÓN
Antes de utilizar o realizar operaciones de mantenimiento en el aparato es necesario estudiar este manual de uso, mantenimiento e instalación.

PELIGRO
No seguir las normas, la legislación y las directivas vigentes en materia de seguridad supone un peligro.

PELIGRO
El uso y la manipulación impropias de los generadores comportará un peligro para los seres vivientes y los objetos y cosas animadas y no animadas.
Es causa de peligro no leer ni estudiar este manual de instalación y uso.

Calificación y formación del personal.
El personal encargado de la instalación, la puesta en funcionamiento, el uso y el mantenimiento debe estar CUALIFICADO o AUTORIZADO por el fabricante para realizar estas funciones.

Peligros derivados de la falta de respeto de las normas de seguridad.
La falta de respeto de las normas de seguridad puede provocar situaciones de peligro para las personas, el medio ambiente y el generador de inducción . En caso de falta de respeto de las normas de seguridad se anula cualquier derecho a sustitución de las partes dañadas.
En especial, la falta de respeto comporta:
· riesgos de todo tipo para personas, objetos y cosas.
· peligros de todo tipo para personas, objetos y cosas.
Utilización en condiciones de seguridad.
Es necesario respetar las normas de seguridad presentes en este manual, las normativas y la legislación nacional e internacional relativa a la seguridad eléctrica, las normas y la legislación nacional e internacional vigente en el lugar de trabajo, las normas y la legislación nacional e internacional vigente para la utilización y seguridad para prevenir posibles accidentes.

Seguridad para el utilizador o personal encargado del uso.
Deben excluirse los peligros debidos a la corriente eléctrica. El generador de inducción debe ser utilizado por personal cualificado y la instalación del mismo debe ser efectuada por un profesional reconocido respetando las normativas específicas internacionales, nacionales y regionales vigentes en materia de aparatos eléctricos y electrónicos para uso colectivo e instalaciones eléctricas civiles e industriales.

Seguridad para el personal encargado del uso.
La zona de vitrocerámica es calentada por el calor de la olla. Para evitar quemaduras no toque la zona de calentamiento.
Para evitar un recalentamiento excesivo, evite dejar la olla vacía o calentarla sin motivo.
En caso de cocción con varias ollas al mismo tiempo, preste atención a que los mangos no se crucen y que estén fuera del campo de inducción. Según el tipo de material los mangos pueden alcanzar altas temperaturas.

¡Peligro de quemadura! Se aconseja utilizar guantes térmicos o agarradores.
Las ollas deben mantener una pequeña distancia entre ellas. No deben tocarse. Al quitar la olla se aconseja apagar la zona de cocción para evitar que al apoyarla se conecte automáticamente el sistema de calentamiento sin querer.
No ponga otros materiales (papel, cartón, tela, etc.) entre la olla y la zona de cocción ya que podrían incendiarse.

Los objetos metálicos se recalientan muy rápidamente si están colocados en la zona de calentamiento en funcionamiento, por lo tanto no apoye en la superficie de cocción de inducción otros objetos (latas, cajas cerradas, hojas de aluminio, cubiertos, anillos, llaves, relojes, etc.) que no sean las ollas.
Las personas con marcapasos deben consultar con su médico para comprobar si pueden situarse cerca de una superficie de cocción con generador de inducción.
No apoye tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, cajas u otros objetos magnéticos en la placa de vitrocerámica con sistema de inducción.

El generador de inducción tiene un sistema de enfriamiento interno. Preste atención a que los agujeros de entrada y salida del aire no estén obstruidos (papel, trapos u otro). Esto podría causar un recalentamiento excesivo y el consiguiente apagado de la inducción.
Evite que entren líquidos en el generador de inducción (agua, aceite u otro).
No limpie nunca con un chorro de agua.

Si la superficie de vitrocerámica está agrietada o rota, apague la superficie de cocción de inducción y quite la alimentación eléctrica.
No toque ninguna pieza interna del generador de inducción.
Seguridad en la instalación, en el mantenimiento y en el control.
El personal encargado del uso debe estar cualificado y seguro de que todas las operaciones de instalación, mantenimiento y control sean realizadas por personal cualificado y preparado para expedir los relativos certificados solicitados por las autoridades competentes en materia de seguridad en los lugares de trabajo.
Dicho personal deberá estudiar atentamente este manual. En caso de montaje, mantenimiento, asistencia, reparación, y retiro del componente generador de inducción el personal deben estar altamente cualificado. Más concretamente, debe formarse con un curso específico de formación autorizado por el fabricante relativo al generador de inducción.
Además, debe poseer los requisitos solicitados por las autoridades competentes en materia de seguridad eléctrica y electrónica en las instalaciones. En general, las operaciones en el componente generador de inducción deben ser realizadas solo si no hay tensión de alimentación suministrada por la red eléctrica.
El generador de inducción debe apagarse y desconectarse de la alimentación y de la red eléctrica.
Las instalaciones de seguridad y protección deben volver a colocarse o instalarse de nuevo al final de las operaciones antes descritas según las normativas, las directivas y la legislación internacional, nacional y regional vigente en materia de seguridad para un uso correcto y seguro del componente.

Reproducción o utilización de piezas de recambio no autorizadas.
No se admiten reproducciones o modificaciones en el componente generador de inducción. Póngase en contacto con el fabricante si nota modificaciones en el generador de inducción. Para garantizar las condiciones de seguridad utilice única y exclusivamente recambios y accesorios originales y autorizados por el fabricante.
El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso que se hayan utilizado componentes no originales.

Uso incorrecto.
La capacidad de funcionamiento de los componentes de los generadores de inducción está garantizada solo en caso de correcta utilización, tal y como se describe en este manual y como regulado por las normativas, directivas, legislación internacional, nacional o regional vigente en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética que regulan los componentes como los generadores de inducción.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato para la primera cocción, es necesario limpiarlo con cuidado (ver párrafo “Limpieza y cuidado”). Controle la conexión del aparato y póngalo en funcionamiento según las instrucciones.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención:
- ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!.
- Para los modelos PCI-74ET se aconseja usar recipientes de fondo plano, ya que lo que tienen fondo curvado aumentan el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Indicaciones: cada placa está conectada a un regulador de energía que permite escoger entre la temperatura mínima, indicada esquemáticamente en el mando con 1, y la máxima, indicada con 6. Para la cocción inicial, se recomiendan las temperaturas más altas.
- cada placa posee un limitador de temperatura que interviene cuando la temperatura alcanzada sea capaz de dañar el cristal (ver punto "comportamiento en caso de avería").

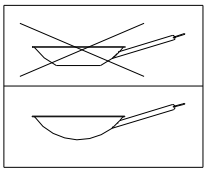
Advertencias: usar sólo ollas adecuadas (con fondo ferrítico, por Ej..acero 430).

¿Qué es la cocción por inducción?
El principio básico de la cocción por inducción es muy simple. Cuando el cazo se apoya sobre la superficie de vitrocerámica, entra en un campo magnético generado por un sistema de inducción. La base ferrosa del cazo se calienta rápidamente, ya que se produce un "roce" de las moléculas, lo que provoca calor. Se consigue regular la velocidad e intensidad del calor por medio del control del campo magnético.

¿Por qué escoger la inducción?
Por la **Seguridad**, no hay llamas o fuentes de calor peligrosas cuando la olla se quita de la superficie de cocción. La superficie se apaga automáticamente en cuanto se quita el recipiente.
Por la **Velocidad**, el calor se genera dentro del recipiente mismo, y le permite calentarse inmediatamente. Por la misma razón, la regulación de la temperatura tiene efecto inmediato con respecto a la cocción con gas, por ejemplo.
Por la **Eficiencia**: en comparación con otros tipos de cocción, la inducción tiene un rendimiento energético muy elevado, alrededor del 85%. Este sistema de cocción, además, hace que el ambiente alrededor permanezca fresco y saludable, ya que no hay dispersión de calor, como con otros tipos de electrodomésticos de cocción.

OLLAS

Los generadores de inducción funcionan de manera correcta solo con ollas cuyo fondo sea de hierro, aleación y hierro/cromo y todas estas ollas pueden estar esmaltadas.
Los generadores aceptan todos estos tipos de ollas y se adecuan en tiempo real para distribuir la misma potencia.
PCI Las sartenes deben tener un diámetro entre 160 mm y 260 mm. Es mejor si las ollas tienen un fondo plano.
PCIW Para las encimeras induccion Wok, las cacerolas deben tener una concavidad que se adapte al cristal estándar de 311Ø mm. (Mira la foto)



El generador no acepta ollas no adecuadas.
Cualquier producto no mencionado en este párrafo debe considerarse automáticamente excluido y no adecuado para el correcto funcionamiento de los generadores de inducción .

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Conecte el interruptor colocado antes del aparato. Gire el mando de control correspondiente a la placa de la posición "O" al grado de calentamiento deseado, entre 1 y 6.
La lámpara de indicación verde se ilumina indicando que el aparato está bajo tensión. Para apagar el aparato, vuelva a poner el mando en la posición “O”.
ATENCIÓN: La zona de calentamiento está calentada por el calor emanado por el fondo de la olla. Para evitar quemaduras o lesiones no toque la zona de calentamiento.
a)Conecte el equipo a la red después de haberse asegurado de que la tensión distribuida corresponda con la necesaria para el generador e indicada en la chapa colocada en los generadores por el fabricante.
b)Ponga, centrando la zona de cocción debajo de la cual están los inductores, la olla que hay que calentar.

c)Gire el conmutador/potenciómetro en sentido horario
Para activar la alimentación: Encendido del LED VERDE.

Ausencia de la olla: Parpadea el LED VERDE.

d)Seleccione la potencia deseada con el conmutador/potenciómetro que fijará inmediatamente la potencia.
Cuando se quita la olla durante breves periodos, el interruptor no distribuye potencia y cuando se vuelve a colocar, reinicia en seguida con la misma potencia seleccionada anteriormente. Por seguridad, si la olla se quita durante más de 600 segundos, la inducción se apaga completamente y en caso de reutilización es necesario repetir la operación de encendido poniendo otra vez el conmutador/potenciómetro en posición de reposo " OFF " y vuelva a fijar la potencia deseada girando el conmutador siempre en sentido horario.

APAGADO

· Gire el conmutador/potenciómetro en sentido horario o anti-horario hasta volver a colocarlo en posición de reposo [OFF]
· Algunas partes del generador permanecen bajo tensión incluso cuando el horno está apagado. Por lo tanto, en caso de mantenimiento, en primer lugar desconecte el equipo de la red.
· Asegúrese de que ningún líquido entre dentro el generador de inducción, ya sea durante la normal utilización, como durante la limpieza o mantenimiento del componente .

BÚSQUEDA DE AVERÍAS - ELIMINACIÓN DE AVERÍAS

· ATENCIÓN: NO efectúe NUNCAoperaciones de ningún tipo en generadores de inducción antes de desconectarlos de la red eléctrica.
· PELIGRO : de alta tensión en caso de generadores de inducción, alimentados por la red eléctrica.
· Los generadores de inducción deben ser abiertos solo por PERSONAL CUALIFICADO, AUTORIZADO Y RESPETANDO LAS DIRECTIVAS, NORMATIVAS Y
LEGISLACIÓN INTERNACIONAL, NACIONAL Y REGIONAL VIGENTE, EN MATERIA DE SEGURIDAD .

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: durante la limpieza, no lave por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.
Cada noche al acabar el trabajo limpie cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.
Antes de comenzar la limpieza, quite la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier resto de detergente; después de esto, seque con un paño seco. No use detergentes abrasivos o corrosivos

Limpieza del cristal
El cristal debe lavarse con desengrasantes líquidos, ácidos a base de vinagre y limón y adecuados para la limpieza de cerámicas y cristales.
Durante esta operación se aconseja que el cristal no esté completamente frío, de manera que los alimentos que hayan caído, las grasas quemadas, y otros materiales puedan reblandecerse con un paño húmedo y quitarse cuando todavía estén calientes con una cuchilla común, para evitar la degradación de la superficie de cristal.
No use detergentes abrasivos o corrosivos

COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Limpie cuidadosamente el aparato como indican las instrucciones. Quite la tensión.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, apague el aparato, quite la tensión con el dispositivo colocado antes del aparato y avise al servicio de asistencia.
Dependiendo del número de parpadeos de la bombilla verde, la superficie de inducción comunica el tipo de problema que se ha producido.
A continuación, encontrará la codificación de los parpadeos y sugerencias para la resolución de problemas.

Tipo de avería	**Posible causa**	**Intervenciones**
Ningún calentamiento		

Led verde apagado led rojo apagado.	Falta la alimentación.	Comprobar que el generador esté alimentado por la red.
Led verde encendido led rojo apagado.	Asegurarse de que se ha girado el mando en sentido horario. .	Girar el mando.
Led verde parpadea led rojo apagado.	Asegurarse de haber colocado correctamente la olla adecuada.	Colocar la olla adecuada.
	Ficha de control defectuosa.	**Llamar al técnico.**

.

Ningún calentamiento
(la parte de potencia del generador está demasiado caliente)

Led verde encendido led rojo encendido	Entrada o salida obstaculizada.	Controlar y limpiar la entrada y salida de aire.
	Ventilador defectuoso .	**Llamar al técnico.**
	Olla no adecuada.	Usar la olla adecuada.

Ningún calentamiento
(la parte de los inductores debajo de la vitrocerámica está demasiado caliente)

Led verde encendido led rojo parpadea.	Ha intervenido la protección de cocción en vacío La temperatura supera los 220°C.	Dejar enfriar del ventilador.
	Sensor del punto de cocción defectuoso .	**Llamar al técnico.**
Led verde parpadea led rojo apagado.	Diámetro de la olla inferior a 160 mm.	Poner una olla adecuada.
	Olla no correctamente colocada correctamente y por lo tanto no reconocida.	Colocar correctamente la olla.

Calentamiento escaso

Led verde encendido led rojo parpadea.	La parte de potencia está demasiado caliente se ha conectado automática-mente la reducción de potencia.	Comprobar que la olla sea adecuada.
	Temperatura interna elevada ya que el enfriamiento no es suficiente.	Comprobar que no se aspire aire caliente que no debe superar los 40°C.
	Olla no adecuada.	Sustituir con la olla adecuada.
Led verde encendido led rojo encendido	Aumento de la temperatura del VTC demasiado rápida Podría haber una olla vacía.	Regular la potencia en función de la cantidad de alimentos.

Calentamiento de pequeños objetos metálicos en la zona

Led verde parpadea led rojo apagado.	Reconocimiento de las ollas no correctamente regulado.	**Llamar al técnico**

MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)

Cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado. Antes de iniciar una operación de mantenimiento, quitar el enchufe o desconectar el interruptor conectado antes del aparato.

ACCESIBILIDAD

Para acceder al tablero de bornes, quitar el panel anterior del aparato. Los elementos de mando se alcanzan desde el panel anterior, destornillar los tornillos que fijan el panel y quitar